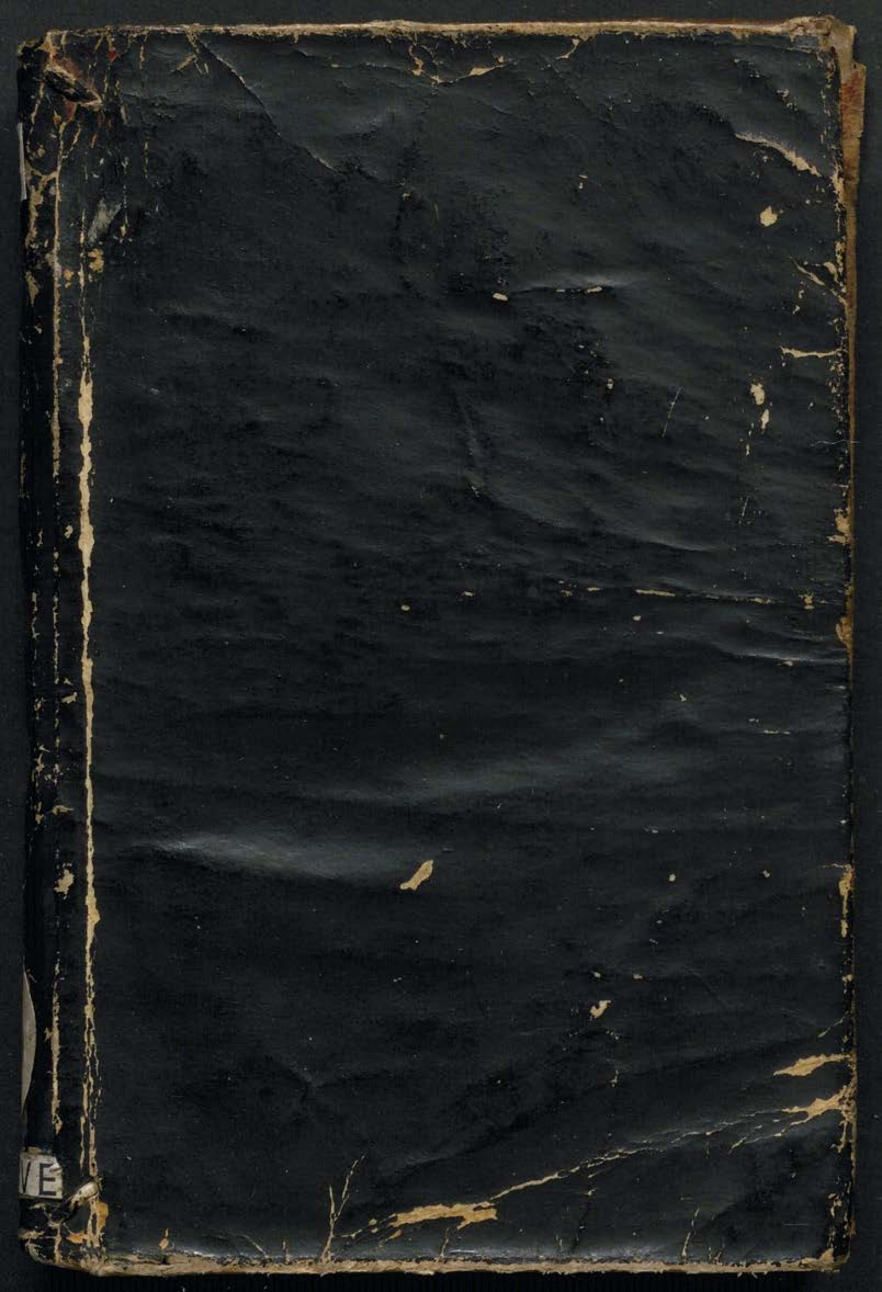
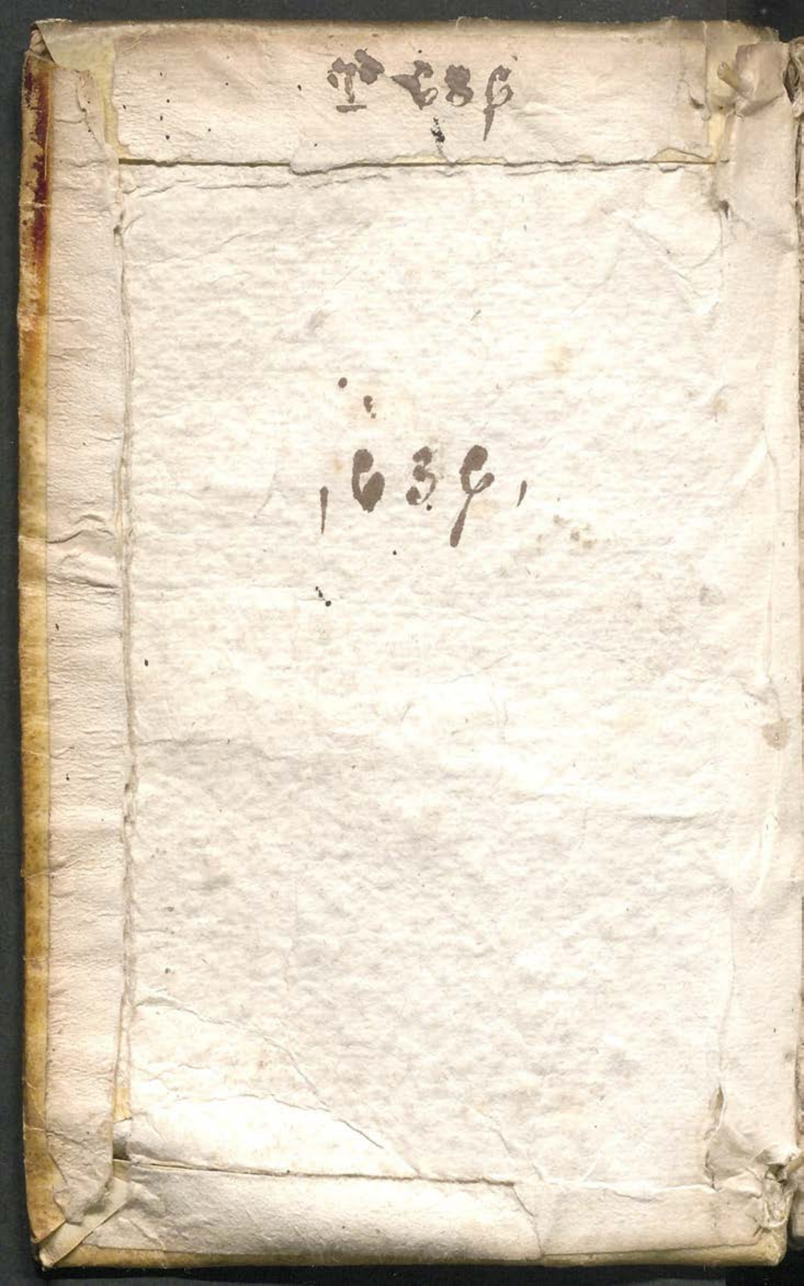
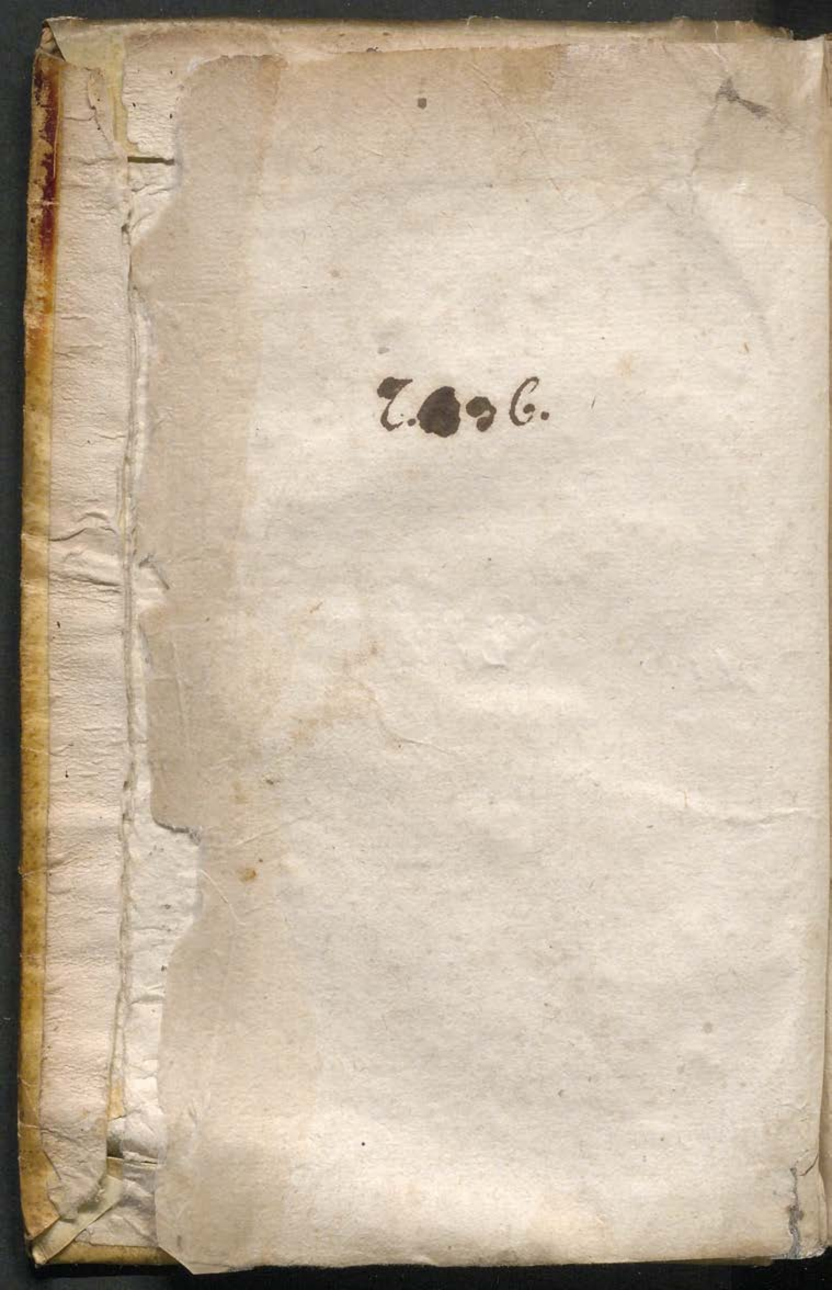

T
636






1636



LE NOUVEAU
& sçavant
CUISINIER FRANÇOIS,

Où est enseigné la maniere d'apprester toutes sortes de viandes, comme aussi Poissons, Legumes, Gelées, Cresmes, Salades & autres delicatesses de bouche, tant grasses que maigres.

Reveu, corrigé & augmenté d'un Paticier & Confiturié, lesquels apprennent la façon de faire toutes sortes de Paticeries & Confitures en perfection.

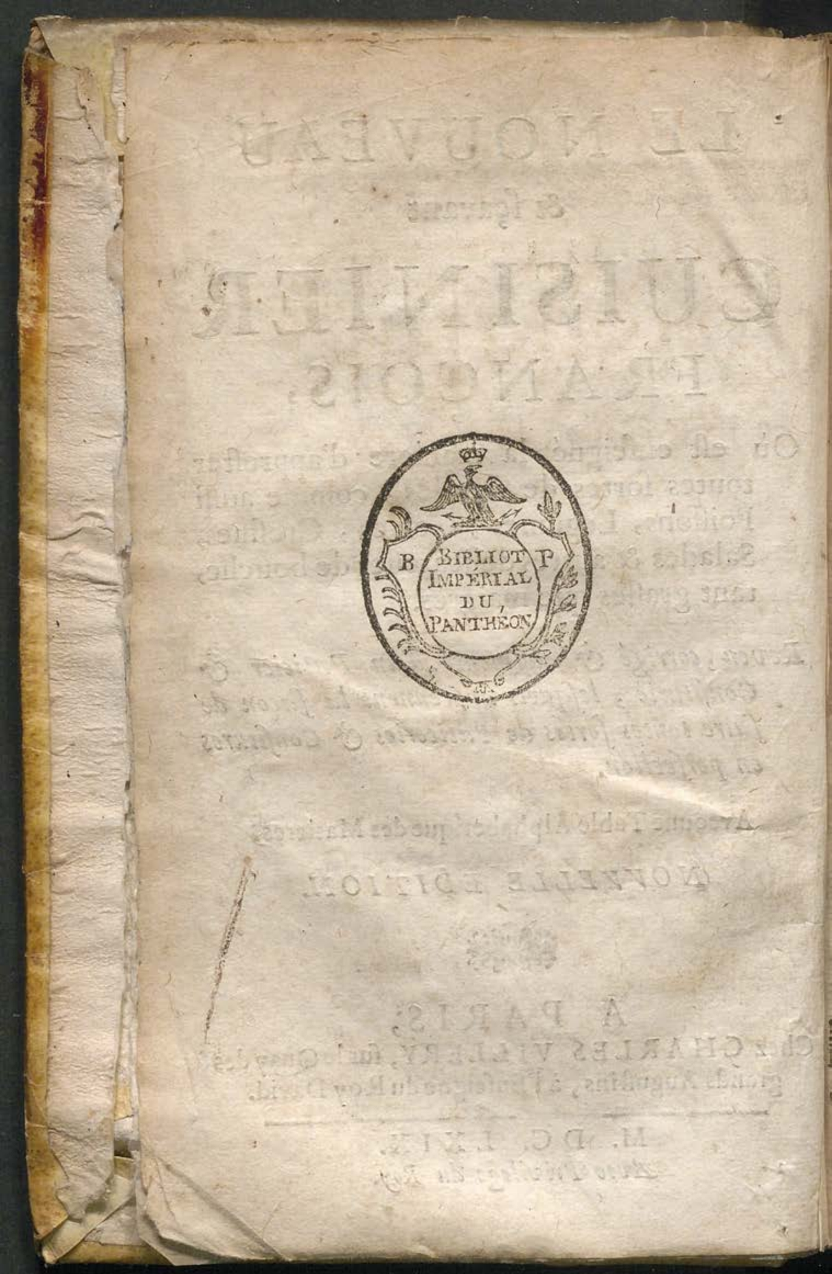
Avec une Table Alphabetique des Matieres.

NOUVELLE EDITION.



A PARIS,
Chez CHARLES VILLERY, sur le Quay des grands Augustins, à l'Enseigne du Roy David.

M. DC. LXIX.
Avec Privilege du Roy.


B
BIBLIOT
IMPÉRIAL
DU,
PANTHÉON
P



LE CVISINIER METHODIQVE: ET LA MANIERE DE FAIRE toute ſorte de Potage.

CHAPITRE PREMIER.

Potage Bourgeois.

LAués la viande dans de l'eau tiede, on met le bœuf le premier au pot; & lors qu'il a ietté ſon eſcume adioutés-y du ſel & 4. ou 5. cloux de girofle, & quand le pot aura bouïlli vne heure ou enuiron, adioutez y du mouton, du veau, & vne volaille ſi vous en voulés,

On y peut adiouſter vn petit morceau de petit lard, principalement en hyuer, & s'il faut remplir le pot, que ce ſoit en meſme temps ou peu apres, & non plus tard, & que l'eau ſoit chaude ; vne heure ou demie-heure auant que dreſſer vous mettrez des herbes, auec vn peu de concombres ou de racines ſelon la ſaiſon, & du verius en grain : La citroüille ou la courge eſt bonne auſſi au lieu d'herbes, ayant dreſſé le potage ſur des croutons, ou du pain ſeché au feu, faites-le mittonner ſur de la braize, & mettez du boüillon à meſure qu'il ſera conſommé.

On peut adiouter au potage deux ou trois iaunes d'œufs delayez, auec demy verre de verius ou vn peu de vinaigre, les ayant fait vn peu blanchir auparauant ſur le feu.

Potage aiſé de trois façons.

Mettez vn pigeonneau ou vn morceau de veau, ou vn poulet dans le pot, & le faites cuire, y adioutant vn ou deux clous de girofle & vn morceau de beurre, & des herbes quand il en ſera temps.

Autre Potage aiſé auec la chair de porc.

Mettez dans le pot vn morceau de petit lard, ou d'autre chair ſalée, adioutez-y vn poulet, & les faites cuire enſemble, & lorſque la viande ſera preſque cuitte mettez-y vn peu de perſil, & acheuez de faire cuire le tout.

Autre Potage aiſé.

Mettez de la viande au pot, par exemple vn quartier d'oye ſalée de trois ou quatre iours, quand la viande eſt cuite à demy adjoutez-y des nauets ratiſſez & lauez dans de l'eau tiede, & quelques cloux de girofle, & vn petit morceau de lard, & quand le tout ſera cuit, adjoutez-y du verjus en grain vn quart d'heure auant que vous dreſſiez le potage & non plûtoſt, afin que le verjus ne perde pas ſa force.

Potage aux choux.

Faites cuire à demy vn morceau de bœuf & vn morceau de ſalé, puis y adjoutez des choux de Milan, ou d'autres choux achez groſſierement & bien lauez, adjouſtez-y de la moëlle de bœuf ou de bonne graiſſe, quelques clous de

girofle ou de poivre, vne feüille de laurier qui soit seiche, & du sel s'il en est besoin : vous pouuez y adiouter de la viande rotie à demy ou plus cuite, comme le col d'vne volaille d'Inde, vne perdrix ou vn quartier d'oye, ou de quelqu'autre volaille salée de deux ou trois iours : faites cuire le tout parfaitement, puis tirez la viande, & auant que vous dressiez le potage on peut écraser les choux auec le dos d'vne culiere.

Autre potage aux choux.

Prenez par exemple vne pomme de choux & des oignons, & les faites boüillir vn peu dans de l'eau, puis les achez bien menu, faites-les cuire ensuite dans de l'eau auec du lard, de la moësle ou de la graisse, & y mettez de l'espice, du sel, & vne feüille de laurier qui soit seche, ou vn peu de sariete seche.

Potage aux Ris.

Prenez par exemple vn quarteron de ris, & le faites cuire auec de bon boüillon de viande qui soit sans herbes, & sur la fin adioutez-y du sel & vn peu de safran, ou quelques iaunes d'œufs delayez auec du boüillon afin de iaunir le ris, remuez

vn peu le tout ensemble dans le pot & le dressez : on peut y mettre vne volaille qu'il faudra couurir du mesme ris ; quelques-vns font ce potage iaune, en y adjoûtant vn peu de safran dissout auec du boüillon, mais le potage sera meilleur pour la santé, s'il n'y a point de safran.

Bisque.

Mettez au pot vn trumeau ou vne queuë de bœuf, ou de cimier, ou quelque aloyau coupé par morceaux, & vne heure apres y adjouter du mouton, du veau, & vne volaille pour faire le boüillon meilleur, du sel, & vn ou deux cloux de girofle ou vn oignon picqué de cloux de girofle, & quand le boüillon sera fait il s'en faut seruir pour faire cuire des pigeonneaux dans vn pot à part, lesquels estant cuits, il faut passer le boüillon dans vne estamine, ou passoire, sans presser la viande, & y mettre quelques cuillerées de boüillon dans vn bassin ou dans vn plat garny de croutons ou pain seché au feu, faites-les mittonner sur de la braize, ayant couuert le plat regardez y de fois d'autre, & remettez du

boüillon de pigeons quand il en sera besoin, & peu à peu, de peur que le potage ne se noye en y mettant beaucoup à la fois, & lors que le pain sera renflé & pris, s'il est attaché au fond du plat, il y faut remettre du mesme boüillon, ou plûtost du boüillon de veau, ou du boüillon de champignons meslé ensemble, puis il fant garnir le potage.

Pour faire la bisque, mettez-y premierement des pigeonneaux, ou d'autres oyseaux boüillis ou dans le pot ou separement en compote, les pigeonneaux estant placez sur le pain, adjoutés-y par dessus des fagouës ou ris de veau, des crestes, ou d'autres beatilles que vous pourrez auoir, y entremeslant des champignons, au deffaut d'autre chose on y met des culs d'artichaux, & le reste de l'asaisonnement de la compote.

Quand la bisque est garnie, il faut la tenir chaudement sur des cendres chaudes iusqu'à ce qu'il faille la seruir, prenant garde que le bouïllon ne se consomme, y en remettant autant qu'il en est besoin.

Eſtant preſt à ſeruir, on verſera ſur vne biſque de ſix pigeonneaux, vne verrée ou demy ſeptier de jus de viande rotie: on peut y répandre en meſme temps vne poignee de piſtaches, puis le jus d'vn citron ſur toute la biſque, & encore garnir le bord du baſſin de tranches de citron, & la ſeruir en meſme temps.

Potages aux pois verts.

Mettez au pot vn morceau de bœuf, de veau, puis deux poulets & du ſel à diſcretion, & quand la viande eſt cuitte à moitié, c'eſt à dire deux heures auant que l'on dreſſe, adjoutez y vn litron de petits pois verts, & vn quart d'heure apres ou enuiron, mettez y deux ou trois laittuës, pommes coupées par quartiers, auec de l'ozeille, du pourpier, vne ciboule, & de la ſariette.

Potage aux pois ſecs.

Prenez par exemple vn litron de pois ſecs, & les mettez tremper dans de l'eau tiede toute la nuit, puis les faites cuire y adjoutant de l'eau chaude, ſi vous y mettés vne poignée de feueroles ils cuiront plûtoſt, & quand ils auront eſté vne heure au feu, adjoutés-y vn mor-

ceau de salé, ou vn quartier d'Oye salée, ou de l'andoüille fumée, ou vn trumeau de bœuf sans oster la moësle, faites-les boüillir iusqu'à ce que l'eau soit presque consommée, & vne heure ou deux auant que l'on dresse, remplissez le pot auec de bon boüillon d'autre viande, & en mesme temps il faut couper en petits morceaux vn quarteron ou demi-quarteron de lard sans leueure, & le mettez fondre dans vn poëslon & oster les cretons, puis fricasser dans le lard fondu de l'oignon coupé bien menu & le verser dans les pois, & en mesme temps y adjouter vne feuïlle seche de laurier, & vn petit bouquet de sauge, & acheuez de faire cuire le tout ensemble, puis on les dresse dessus des soupes de pain.

On se contente quelquefois de faire cuire les pois dans de l'eau chaude, y adjoutant vn peu d'herbes : on fait bouïllir aussi du salé ou d'autre viande, & lors qu'elle est presque cuite on la met auec les pois, lors qu'ils sont presque cuits & écachez, on y adjoute autant qu'il est besoin du bouïllon qui a serui à cuire le salé. On les fait boüillir ensemble ius-

qu'à ce que le tout soit bien cuit : On peut passer les pois par vne passoire auant que d'y adjouter la viande, dressez ce potage sur des soupes de pain.

Potage à l'oygnon.

Mettez de bonne viande au pot, par exemple du bœuf, du veau & vn chapon, pendant qu'elle commence à cuire, il faut prendre vingt ou trente oignons blancs, & en ayant osté la premiere peau, faites-les boüillir dans de l'eau, iusqu'à ce qu'ils soient vn peu cuits, & les ayant tirez à sec mettez les dans le pot auec la viande, trois heures auant qu'il faille dresser, y adjoutant en mesme temps vn petit bouquet de thin & de marjolaine, des cloux de girofle & des racines de persil.

Potage aux Carrottes.

Mettez au pot vn trumeau ou queuë de bœuf, ou d'autre viande, & quand vous aurez osté l'escume adjoutez-y vne poignée ou deux de pois secs, ostant les écales à mesure qu'elles parroissent, & deux ou trois heures auant qu'il faille dresser, vous mettrez au pot du sel à discretion, deux poignées de carottes,

auec autant de nauets, & deux ou trois poireaux, vn petit bouquet de fines herbes, c'est à dire, de thin & de marjolaine; au lieu de nauets & poireaux, il suffit de prendre vn oignon, de la ciboule, vne pincée de sariete, & les mettre au pot vne heure auant que les dresser, y adjoutant des herbes douces, comme de l'oseille, du cerfeuil, de la chicorée; en la saison des pois verts on peut y en mettre vn litron au lieu de pois secs, les mettant vn peu plûtost au pot.

Potage à la Cuisiniere.

Mettez dans vn plat vn lict d'herbes douces, puis vn lict de soupes de pain, & continuez à remplir le plat de cette sorte, puis adjoutez du boüillon gras & le faites cuire.

Potage à la fantasque.

Coupez de la viande par morceaux & la faites boüillir dans du laict, ou dans de l'eau & du laict, ou dans de l'eau, du vin & du laict, adjoutez-y du sel, du safran, du sucre & des espices, acheuez de faire cuire le potage.

Potage vert.

Prenez des iaunes d'œufs durs, des

foyes de volailles, qui ſoient cuits, & des chaſtaignes, broyez tout cela dans vn mortier auec du perſil ou de l'ozeille & de la poirée, adjoutez-y du bouïllon, ou de l'eau, du ſel, de la canelle en poudre & d'autres eſpices, puis les faites cuire ſuffiſamment & en faites vn potage.

Potage jaune.

Broyez des iaunes d'œufs, des foyes & des chaſtaines, adiouſtez-y du bouïllon, du ſel, de la canelle, ou d'autres eſpices & du ſafran.

Potage au fromage.

Prenez du bouïllon de conſommé qui ſoit quaſi froid, caſſez-y des œufs frais, rapez-y du fromage de Milan, battez cela enſemble & les faites bouïllir dans vn petit pot, y adioutant vn peu de canelle en poudre auec du ſucre: Il faut touſiours remuer ce potage iuſqu'à ce qu'il ſoit cuit, puis le dreſſez ſur des croutons ou ſoupes de pain.

Soupe Iacobine.

Prenez par exemple du blanc de chapon, ou d'vne autre volaille, ou d'autre viande rotie, oſtez les os & les nerfs

s'il y en a, il faut acher bien menu la chair auec autant ou à peu prés de graisse ou moësle de bœuf : on peut y mettre vn petit de lard gras sans leueures ; assaisonnez ce achis auec du sel & quelques cloux de girofle rompus grossierement par morceaux, on peut se seruir du blanc d'vne volaille d'Inde, où de la chair d'vn ceruelas pour faire cette soupe. Quand le achis est prest, il faut mettre dans vn plat vn lict de grandes soupes de pain sechée au feu, puis vn lict de tranches minces de fromage vn peu affiné, puis y adioutez du hachis l'espaisseur d'vne piece d'vn escu ou vn peu plus.

Ces trois licts estant faits, vous en ferez encore trois autres de la mesme façon, mettant au dernier lict vn peu plus de hachis qu'à la premiere fois, épandez par dessus ce dernier lict de achis vn peu de persil aché grossierement.

Cette soupe estant aprestée de la sorte; il faut adiouster de bon boüillon de viande où il n'y ait point d'herbes, & lors que l'on n'a point de boüillon on se peut seruir d'eau : Couurez le potage

& le faites bouïllir vn quart d'heure ou enuiron, y remettant du bouïllon tant qu'il en ſera beſoin. Prenez garde que le pain ne s'attache au fond du plat.

Quand cette ſoupe a bouïlly, & s'eſt renflée ſuffiſamment, il en faut gouſter, & lors qu'on la trouue bien aſſaiſonnée, on peut y raper vn petit de muſcade, puis oſter le plat hors du feu, & garnir le bord auec du perſil aché. Auant que de tirer cette ſoupe hors du feu, on peut y adiouſter du ius d'vne éclãche ou d'autre viande rotie, ou vne ſaulce blanche faites de iaunes d'œufs delayez auec du verjus, ou quelqu'autre liqueur aigre. On y met quelquefois du ſucre, du vin, & vn peu de canelle, & l'on fait bouïllir tout cela enſemble.

Canards aux nauets.

Prenez vn canard à demy roti, lardé & non lardé, mettez le dans vn pot de terre auec de bon bouïllon de viande ſans herbes, faites le cuire doucement, mettez auſſi ſeparement dans de l'eau bouïllante des nauets bien ratiſſez & les y faites cuire à demy, puis les ayant tirez à ſec, farinez les bien & les faites

frire dans du beurre roux bien chaud, puis les ayant fait égouter, mettez-les auec le canard, & les laiſſez cuire enſemble : Vous pouuez y adiouter des champignons déia cuits, & quand le tout ſera cuit, mettez dans vn plat des ſoupes de pain roti, & apres les auoir arrouſez d'vn peu de vinaigre, verſez y le potage & le faites mittonner. On y peut adiouter du ius de viande, & raper du pain par deſſus.

Potage à la Reyne.

Prenez vn chapon roti tout chaud, pilez la chair & les os dans vn mortier, puis en tirez le ſuc par la preſſe : pilez auſſi ſeparement vne onze ou deux d'amendes douces pelées, tirez-en le laict auec vn peu de bouïllon ou d'eau roze, & le meſlez auec le ius de chapon, & verſez cela ſur vn potage fait de ſoupe de pain ſechées au feu, & qui ait mittonné auec de bon bouïllon, & garnie d'vne demie douzaine ou plus de petits pigeonneaux ou d'vne perdrix qui ait eſté premierement rotie à demy, puis acheuée de cuire dans le pot : Faites encore mittonner le tout quelque temps. On peut l'enrichir

chir auec des beatilles, comme de fraize de veau, jus de mouton, &c.

Potage à la Chicorée.

Mettez au pot de bonne viande, comme de bœuf, du veau, du mouton & vne volaille, & quand la viande eſt cuite plus qu'à demy, c'eſt à dire, vne heure & demie ou deux auant que l'on dreſſe, il faut mettre dans le pot de la chicorée blanche en quantité, vn demy quarteron de groſſes capes vn peu concaſſée ſans les lauer, vn demy quarteron de raiſin de corinthe bien lauės, vn oignon picqué de quatre ou cinq cloux de girofle, & vn petit bouquet fait de trois ou quatre brains de thin & de marjolaine, & vn peu de manthe ou baume pour le faire tres fin, ledit bouquet bien lié, afin de le retirer tout entier quand on dreſſera le potage: On peut auſſi adjouſter quelques champignons pour releuer le gouſt, & vne petite cuillerée de vinaigre pour donner vne pointe au potage, lequel ſera encore plus excellent ſi on y adjouſte du ſucre gros comme vne groſſe noix, ou comme vn petit œuf, ce qu'il faut faire en mettant les autres aſ-

ſaiſonnemens. Ceux qui aiment beau-coup les douceurs peuuent farcir le ventre d'vne volaille de raiſins de Corinthe, ou d'autres bons raiſins, ou des pruneaux, adiouſtez-y vn peu de ſucre & de canelle, il faut coudre le ventre de la volaille auant que de la mettre dans le pot.

Potage entre deux croutes de pain en forme de paſté.

Prenez vn pain mollet, ou de Gonneſſe, ou vn autre pain de deux ou trois ſols, ou de telle grandeur qu'il vous plaira, chapellez-le deſſus & deſſous, puis il faut le creuſer, & oſter la mie ſans rompre les bords, afin que cela repreſente la forme d'vn paſté.

Quand le pain eſt appreſté de cette façon, il faut le mettre dans vne tourtiere, ou dans eſcuelle, & le garnir premierement de l'épaiſſeur d'vn trauers de doigt de chair de volaille cuite, ou d'autre viande hachée bien menu, auec autant de graiſſe ou mouëlle de bœuf, le tout aſſaiſonné de ſel. Metés ſur ce hachis des ris de veau, ou d'autres beatilles, quelques pigeonneaux cuits à la compote, & applatis ſur le ventre, adjouſtez-y en-

core vn peu de hachis, & des morceaux de culs d'artichaux parboulis, ou des asperges, ou des chataignes cuittes, ou des cardes d'artichaus pour garnir ce pasté. Quand on n'a que du hachis, il en faut mettre suffisamment, & y entremesler quelque moitié de iaunes d'œufs durs auec des chataignes, ou des marons, puis faire quelques andoüillettes du mesme hachis, le pressant pour cét effet dans la main pour en former de petites pelotes. Ce pasté estant garny, adjoustez-y autant qu'il sera besoin de boüillon de viande sans herbes, puis vous le couurirez de la croute du dessus du pain, & mettrez encore vn plat par dessus, puis le ferez bouïllir doucement, & prendrez garde de fois à d'autre si le bouïllon ne manque point, afin d'en remettre; & sur la fin on peut adjouster du ius de viande, ou vne saulce blanche, comme à la soupe Iacobine.

Bisque.

Mettez au pot vn trumeau ou queuë de bœuf ou de simier, ou quelque aloyau coupé par morceaux, & vne heure apres y adjouter du mouton, du veau & vne volaille pour faire le boüillon meilleur,

du sel, & vn ou deux cloux de girofle, où vn oignon picqué de cloux de girofle, & quand le boüillon sera fait, il s'en faut seruir pour faire cuire des pigeonneaux dans vn pot à part, lesquels estans cuits, il faut passer le boüillon dans vne estamine, ou passoire, sans presser la viande, & y mettre quelques cuillerées de boüillon dans vn bassin, ou dans vn plat garny de croutons ou soupe de pain sechee au feu, faites-les mittonner sur de la braize, ayant couuert le plat, regardez-y de fois à d'autre, & remettez du boüillon de pigeons, quand il en sera besoin, & peu à peu, de peur que le potage ne se noye y en mettant beaucoup à la fois; & lors que le pain sera renflé, & pris, s'il est attaché au fonds du plat, il y faut remettre du même boüillon, ou plustost du boüillon de veau, ou du bouïllon de champignons meslé ensemble, puis il faut garnir le potage.

Pour faire la bisque, mettez-y premierement des pigeonneaux, ou d'autres oyseaux bouïllis, ou dans le pot, ou separément en compote, les pigeonneaux estant placez sur le pain, adjoustez y par dessus des fagouës, ou ris de veau, des

crestes, ou d'autres beatilles que vous pourez auoir, y entremeslant des champignons; au defaut d'autre chose on y met des culs d'artichaux, & le reste de l'assaisonnement de la compote.

Quand la bisque est garnie, il faut la tenir chaudement sur des cendres chaudes iusqu'à ce qu'il faille la seruir, prenant garde que le bouïllon ne se consomme, y en remettant autant qu'il en est besoin.

Estant prest à seruir, on versera sur vne bisque de six pigeonneaux, vne verrée ou demy septier de jus de viande rostie, on peut y respandre en mesme temps vne poignée de pistaches, puis le jus d'vn citron sur toute la bisque, & encore garnir le bord du bassin de tranches de citron, & la seruir en mesme temps.

Boüillon Clair.

Prenez vn gros oignon blanc, plustost que rouge: faites-y quelques petites entailles, & y faites entrer deux ou trois clous de girofle, auec vn peu d'herbes fines, comme du thin & de la marjolaine, & vn petit brin de basilic, ou de menthe seiche, ou vne feuille de mastic, liez les

d'vn brin de fil, & mettez le bouquet au pot vne heure auant que vous dresserez : Et quand vous dresserez le potage, il faut oster l'oignou, & les fines herbes, afin que l'on ne puisse iuger ce que l'on y a mis pour l'assaisonner.

Panade.

Prenez par exemple la grosseur du poing de crouste ou mie de pain blanc qui soit bien seiche, reduisez là quasi en poudre, ou en morceaux bien menus, & la mettez dans vne écuelle, adjoustez-y du boüillon du pot qui soit bien fait sans herbes, & degraissé. Couurez l'escuelle & la faites boüillir doucement sur le feu, iusques à ce que la panade soit reduite en boüillie assez claire, & lors vous y pouuez adjouster du verjus ou du jus d'orange, vous y pouuez mettre aussi du jus d'vne éclanche de mouton, & du sel s'il en est besoin, remuez la panade & la retirez incontinent du feu, rapés-y de la muscade si vous y en voulez, quelques-vns y adjoustent aussi le jaune d'vn œuf delayé auec du verjus ou jus de citron.

Panade à la Viande.

Achez menu gros comme vn œuf ou deux du blanc de chapon, ou d'vne autre volaille bouillie, ou rotie, il en faut oster les os, les nerfs, la peau & les lardons s'il y en a, mettez ce hachis dans vne escuelle auec du bouillon de viande sans herbes; adioutez y gros comme vn œuf ou enuiron de pain blanc rompu par petits morceaux, couurez l'escuelle & la mettez sur vn feu mediocre l'espace de quelque temps, assaisonnez-la de sel, s'il en est boisoin, lorsque la panade sera espaisse suffisamment, vous y pouuez adjouter vn peu de verjus, ou de jus d'orange, ou de viande.

Blanc manger pour seruir d'entremets,

Pilez bien dans vn mortier de marbre vn quarteron pesant d'amãdes douces pelées, & lesarrosez peu à peu d'vn petit d'eau rose, ou plustost d'eau commune, & lors qu'elles seront bien pilées, adioustés y vne chopine ou vn peu plus de bouïllon bien consommé qui soit fait auec de la volaille, du bœuf, du veau, sans qu'il y ait d'herbes, mais seulement deux ou trois

clous de girofle, vn peu de canelle, & du sel à discretion. Quand on n'a point d'amendes pour en faire du laict, on peut se seruir de quelques cuillerées de bon laict de vache, ou de chevre; le bouïllon doit estre degraissé & chaud. Et quand il est meslé auec des amandes, il le faut verser dans vne estamine, ou gros linge, & y adjouster deux onces, ou enuiron du blanc d'vn chapon, ou d'vne autre volaille rostie ou bouïllie, qui soit hachée & pilée exactement dans vn mortier, apres en auoir osté la peau, les nerfs, & les os. Au lieu de volaille on peut se seruir de veau, ou de quelque autre viande plus grossiere, mais le blanc manger sera moins delicat. On peut y adiouster gros comme vn œuf de mie de pain blanc, pour tendre le blanc manger plus espais, mais il n'y en faut point si on desire le faire bien delicat. Il y a des personnes qui ne passent point le blanc de la volaille par l'etamine, se contentant de le bien piler, & le dissoudre dans le bouïllon quand il est en laict d'amendes; mais quand la viande est broyée on la met auec les amandes & le bouïllon dans l'estamine qu'il faut tordre pour en

auoir la liqueur: il faut auſſi remuër & rafraiſchir le marc auec vn peu de boüillon, & le preſſer encore pour en tirer ce qui reſte de ſuc.

Il faut verſer ce laict dans vn poiſlon ou eſcuelle d'argent y adjouſtant le jus d'vn ou deux citrons, & vn quarteron de ſucre plus ou moins, & tenir le blanc manger ſur le feu de charbon bien allumé le remüant d'abord l'eſpace de quelque temps, afin qu'il s'eſpaiſſiſe, & le laiſſer vn petit en repos, puis le remüer derechef quelquefois auec vne cuillier & en mettre refroidir ſur vne aſſiette, & lors qu'il ſe prendra comme de la gelée en ſe refroidiſſant, il ſera cuit, & on le tirera hors du feu.

Autre blanc manger pour prendre le matin au lieu d'vn boüillon.

Prenez vne bonne eſcullée de bon boüillon à la viande bien degraiſſé qui ſoit fait ſans herbes, & ſalé moderement, il ſera de plus haut gouſt ſi on y fait boüillir du vin blanc, comme pour faire de la gelée. Faites le boüillir à petit feu l'eſpace d'vne heure ou enuiron, & le remüez ſouuent auec vne cuillier, afin que rien ne

bruſle, & lors que le bouillon ſera diminué de la moitié ou enuiron, adioutez-y le laict d'vn quarteron d'amandes douces pelées & bien pilées dans vn mortier auec deux ou trois cuillereées d'eau roſe ou d'eau commune froide, ou du laict, ou du bouïllon que l'on y mettra peu à peu en les pilant, laiſſez encore ſur le feu le blanc manger prés d'vne heure, ou iuſqu'à ce qu'il ſoit eſpais moderement, remuez le de fois à d'autre auec vne cuilliere, vous pouuez le paſſer par vn linge ou par vne eſtamine preſſant le linge, & mettre dans vn poiſlon ou dans vne eſcuelle d'argent ce qui ſera coulé, adjoutant vn quarteron plus ou moins de ſucre rompu par morceaux, & vn brain de canelle, on y peut mettre auſſi du muſc, ou de l'ambre gris, vn peu d'eau de fleur d'orange, & du ius de citron ou d'orange, & faire bouillir le tout enſemble vn bouillon ou deux.

Gelée de viande.

Pour faire vne gelée entiere, prenez vn chapon ou vue autre poule bien charnuë toute preſte à mettre au pot, prenez auſſi vn jaret de veau, ou plûtoſt deux liures ou deux liures & demie d'vne roüel-

le ou d'vne espaule de veau, pour rendre la gelée plus claire: on peut aussi adjouster vn morceau de mouton, par exemple trois quarterons du collet ou du bout saigneux ou du gigot, ou de quelqu'autre endroit qui soit maigre; & mesmes quand on n'a point de veau, l'on doit mettre du mouton au lieu de veau.

Remarquez que l'on peut faire de la gelée auec toute sorte de viande, & que la plus fraische est la meilleure: dégraissez la viande & la laués dans de l'eau fraische, ostez le sang s'il y en a, & tout ce qui est dans le ventre de la volaille, les poulmons & le foye: puis l'on mettra la viande dans de l'eau quasi boüillante, dans laquelle il y ait du sel la pesanteur d'vn ou deux escus d'or, & quand elle y aura trempé vn petit de temps, afin qu'elle prenne le goût du sel; on peut luy donner aussi vn petit boüillon, puis il la faut tirer hors de l'eau, & la mettre dans vn grand pot de terre neuf, plombé, qui soit bien net, adjoustez y six ou sept pintes d'eau, & mettez le pot au feu.

Si la viande n'a pas esté échaudée auec de l'eau salée, il faudra mettre dans le

pot le poids d'vn escu d'or, ou seulement d'vn demy escu d'or de sel, & bien escumer le bouïllon: quelquefois mesme on ne sale point du tout la gelée.

Quand on desire faire gelée bien forte, il faut adiouster vn pied de veau auec la viande, ou le manche d'vne épaule de veau ou de mouton, ou deux onces de corne de cerf rapée & enfermée au large dans vn linge. Mettez tout autour du pot vn charbon allumé, écumez-le bien exactemẽt, couurez-le ensuite & non plûtost, laissez cuire la viande, iusqu'à ce qu'elle se separe facilement des os; & s'il est besoin de remplir le pot, mettez y de l'eau chaude vn peu apres qu'il est écumé, & n'attendez pas plus tard.

Quand le bouillon sera consommé à la moitié, & qu'il n'en restera que trois pintes ou enuiron, faites en refroidir vn peu dans vne cuilliere à bouche, & s'il demeure espais comme du syrop, ou se fige dans vne cuilliere, il sera temps de verser dans le pot vne chopine ou seulement vn demy septier de vin blanc ou de verjus, ou des deux ensemble par moitié, puis on fera encore boüillir le pot vn quart d'heu-

re ou enuiron , & apres cela il faudra mettre du boüillon dans vne cuilliere: & si en se refroidissant il se prend en gelée, il sera temps de le passer par vne seruiete blanche sans presser la viande, puis on le laissera refroidir à demy, ou iusqu'à ce que la graisse paroisse dessus, & qu'elle fasse comme vne peau, & lors il faudra le couler encore vne fois par vne seruiete nette pour le dégraisser parfaitement. Quand on est pressé de faire de la gelée, on peut couler le boüillon dans vne seruiete moüillée, lors qu'il est encore tout chaud.

Le boüillon estant degraissé il faut le remettre dans le pot bien nettoyé, puis battre dans vn plat le blanc & la coquille de six œufs frais, & lors qu'ils seront reduits en écume, versez les dans la gelée quand elle commence à boüillir, puis y adjoustez du sucre rompu par morceaux: C'est assez d'en metre vn quarteron pour vne chopine de boüillon, mais on peut en mettre moins si l'on ne met point de vin dans la gelée, parce qu'elle est plus douce que celle où il y en a, metrez aussi dans le pot la pesanteur d'vn demy gros

de bonne canelle, plus ou moins selon le goust du malade,& y adjoutez le jus d'vn citron, ou vn peu de verjus, ou quelques goutes de vinaigre.

Quand toutes ces choses sont ensemble, il faut les mesler & remuër tant que les blancs d'œufs soient cuits, il faudra mettre vn petit de bouillon dãs vne cuilliere, & s'il paroist tranché, c'est à dire clair, & comme s'il y auoit des ordures dedans, il faut tirer le pot hors du feu, & passer tout chaud par vne seruiete blanche, ou par vne chausse de feutre ou d'autre étoffe blanche & bien nette. Si le commencement de ce qui coule paroîst louche, repassez le, faites-le couler proche du feu tenant le pot sur de la cendre chaude, afin que la gelée passe auec plus de facilité par la seruiete, ou par la chausse, & remuez la gelée dans des pots ou écuelles de fayance ou autres, puis les mettez dans vn lieu frais, afin que la gelée se prenne plus aisement. Quand il est besoin d'adjouter quelques autres choses dans vne gelée, par exemple du ius de citron, mettez-le en mesme temps que l'on y met de vin : mais vous remarquerés

que la gelée ne se conserue pas plus de deux iours en sa beauté, quand il y a du jus de citron, ou quelqu'autre chose aigre.

Si vous n'auez pas besoin d'vne gelée entiere, vous en pourrez faire vne demie ou seulement vn quart de gelée, ne mettant de viande qu'à proportion de ce que l'on desire faire de gelée.

Maniere de faire de la gelèe de poisson.

Prenez du poisson frais, par exemple du brochet, de la truitte, de la carpe, des tanches ou d'autre bon poisson, vous en pouuez mesler de plusieurs sortes ensemble.

Euentrez le poisson, & ayant osté la teste & le bout de la queuë, coupez le reste par morceaux & le lauez en plusieurs eaux, en sorte qu'il n'y demeure point de sang, il est indiferent d'écailler le poisson, ou de luy laisser son escaille; vous pouuez le lauer la derniere fois dans de l'eau tiede: & l'ayant fait esgouter pesezle, prenez en par exemple deux liures, mettez-les dans vn pot de terre bien net & plombé par dedans, & pour chaque liure de poisson, versez-y vne chopine d'eau ou

vn peu plus, & autant de vin blanc.

Mettés le pot au feu, écumez le exactement, puis adjoustez-y vn petit morceau de celle de poisson, & du sel le tiers d'vn escu d'or pesant de sel, ou vn peu moins. Faites tousiours boüillir le pot iusqu'à ce que le boüillon soit consommé suffisamment, puis en mettés vn petit dans vne cuilliere, & s'il se prend en gelée estant refrody, coulez-le dans vne seruiete: pressez aussi le poisson, puis degraissez le boüillon, & l'assaisonnez de sucre, de canelle, de trois blancs d'œufs auec des coques reduits en mousse, mettés-y aussi le jus d'vn ou de deux citrons, & acheuez de faire cette gelée comme la gelée de viande.

Gelée de corne de Cerf.

Mettez dans vn pot ou dans vn coquemart de terre plombé par dedans, des cornichons ramollis dans l'eau, ou vne demie liure de corne de cerf rapée, adjoustez-y vne pinte d'eau: il faut que le coquemart ne soit plein qu'à demy, faites boüillir ces choses ensemble prés du feu, & les remuez souuent auec vn baston qui touche iusques au fond pour empescher
que

que la corne de cerf ne se ramasse au fond du pot, & que le boüillon ne s'éleue aussi hors du vaisseau. Il y en a qui adjoute vn morceau de colle de poisson pour auoir plustost fait, mais cette gelée n'est pas si naturelle.

Quand le boüillon est beaucoup consommé, mettez y encore à plusieurs fois, iusques à deux pintes d'eau : retirez vn peu le pot ou coquemar, de fois à autre hors du feu, afin de pouuoir remüer plus commodement auec vn baston ce qui est dedans, & quand il ne restera plus qu'vne chopine ou enuiron de liqueur, mettez y vne chopine de vin blanc ou la moitié de vin, & l'autre de verjus, faites les bouillir ensemble, & les remüez iusqu'à ce que la liqueur soit diminuée d'vn quart ou enuiron, en sorte que vous iugiez qu'il en reste seulement trois demy septiers, & que la gelée soit faite. Puis coulez par vn linge ce qui reste de bouillon sans exprimer le marc, & le clarifiez auec des blancs-d'œufs comme les autres gelées, y ayant adjouté vne demie liure de sucre rompu par morceaux, & le poids d'vn demy escu de bonne canelle concassée & en-

uelopée au large dãs vn linge; vous pouuez aussi y adjouter deux cuillerées ou vn peu plus de ius de citron, pourueu que la personne qui doit vser de cette gelée ne soit pas incommodée de la toux, faites bouillir le tout ensemble dans le vaisseau iusqu'a ce que les blancs d'œufs soient cuits, & que la gelée se fige sur vne assiete, lors vous retirerez le pot hors du feu, & la coulerez par la chausse de feutre dans de petites escuelles de fayance, ou dans des tasses de verre, & la laissez prendre en gelée dans vn lieu frais.

La maniere de tirer le jus ou suc des viandes.

Faites rotir à demy de bonne viande, comme vne perdrix, puis faites-y des taillades profondes auec vn couteau, & la mettez entre deux assiettes, ou entre des morceaux de bois, pressez-la pour en auoir le ius.

Autre maniere de tirer le suc de la viande.

Coupez par tranches vn morceau de cimier de bœuf ou d'autre viande charnuë, comme vne esclanche de mouton, faites ces tranches de l'espaisseur d'vn tra-

uers de doigt ou enuiron, ostés la graisse s'il y en a, battés vos tranches de viandes pour les attendrir, puis les mettés entre deux plats sur de la cendre chaude, vous pouués y adiouter vn peu du bouillon du pot.

Lorsque cette viande aura ietté son suc pressés la encore dans vn linge afin d'auoir du ius en plus grande abondance, la viande sera bonne en fricassée.

Restaurent.

Prenés de bonne viande, par exemple vne rouëlle de veau, ou vne esclanche de mouton degraissés la, & la hachés, vous pouués y adiouter vn peu de canelle, mettés la dans vn alambic, ou dans vn coquemart de terre biẽ net plombe dedans & dehors, couurés le vaisseau auec vn morceau de parchemin double, & mouïllé, ou auec vn couuercle de terre qu'il faut coller au pot auec vne bande de linge graissé de colle, ou d'empois.

Mettés le coquemart ou alambic dans vn chauderõ assis sur vn tripier, apuyés le bien dans le milieu du chaudrõ, puis mettés-y de l'eau & le faites bouïllir, afin que sa vapeur penetre le pot, & fasse fondre

le ſuc de la chair.

Quand vous iugerez que la viande aura ietté ſon ſuc, retirez-là hors du pot, verſez dans vne eſcuelle ce que vous aurez de ſuc, & pour en vſer, il n'y a qu'à en faire tiedir autant que l'on en veut prendre, y adjoutant du ſucre ſi l'on en deſire.

Autre maniere de Reſtaurent.

Prenez par exemple la moitié d'vn chapon ou de quelque autre volaille, ou du mouton, ou d'autre viande, laués la apres l'auoir degraiſſée, puis la faites bouillir dans vn pot de terre qui ſoit bien net lorſque la chair ſera bien cuite, vous tirerés le boüillon, & le degraiſſerés quand il ſera refroidy : le boüillon eſtant fait, il faudra prendre de bonne viande cruë, comme de la chair de poulle, ou du mouton, ou d'autre viande, s'il y a de la graiſſe oſtés là, puis vous acherés bien menu la chair, & luy ferés prendre ſeulement vn boüillon dans vn peu d'eau, pour conſommer l'humidité plus groſſiere, la remüant de fois à d'autre auec vne cuillier pour empeſcher qu'elle ne ſe bruſle, puis il la faut tirer à ſec, ou bien l'on ſe contentera d'eſchauder la chair achée verſāt

dessus de l'eau bouïllante pour en oster l'humidité plus grossiere, puis ayant jetté cette eau, & laissé esgouter la viande, il la faudra mettre peu à peu dãs vn alambic de verre, on peut y adjouster vn brin de Canelle, ou vne poignée d'orge mondée, & des raisins de damas, ou quelque conserue, ou theriaque, ou quelques herbes, comme des laittuës, ou cerfeuil, de la bouroche, du chardon benist, du soucy, de la scabieuse, de la sauge, de l'aigremoine, des roses de prouins, ou ce qu'il vous plaira, mettés-y aussi le bouïllon que vous aués desia preparé, puis adjoustés vne chape sur l'alambic, luttés les deux vaisseaux d'vne bande de linge ou de papier, puis mettez l'alambic dans vn chaudron, & faites la distillation comme nous l'auons desia proposé. Mettez aussi vne bouteille à long col ou recipient de verre au bec, ou col de l'alambic pour receuoir la liqueur qui distillera iusqu'à ce qu'il ne coule presque plus rien.

Si vous desirez que le restaurent soit plus fort, il n'y a qu'à verser sur le marc la liqueur distillée, y adjoustant s'il est besoin quelque medicament cordial, cou-

urez l'alambic auec vn parchemin, ou d'vn papier double, & le mettez sur des cendres vn peu chaudes, ou au bain marin, & l'y laissez infuser toute la nuict, puis vous découurirez l'alambic, & remettrez la chape de verre pour reïterer la distillation dans le bain marin, & ayant laissé refroidir la liqueur distillee vous la mettrez dans vne bouteille de verre double, tenez la bien bouchee.

Au lieu de faire le restaurent au bain marin, on peut le faire sur des cendres ou du sable moderement chaud. Mais on aura beaucoup moins de restaurent, parce qu'il faut qu'il reste vne partie de l'humidité dans l'alambic pour empescher que la chair ne se brusle, & que le restaurent ne sente le feu.

Carbonade ou Grillade.

Prenez vn pigeonneau, ou vn autre oyseau, & le fendez tout le long de l'estomach, l'ayant ouuert poudrez-le par dedans auec de la mie de pain, & du sel & du poivre, meslez ensemble, & le mettez cuire sur le gril, puis y faites vne saulce auec du vinaigre, on y peut aussi adjouster de l'oignon. On peut faire cuire de la

façon des tranches de chair cruë, qui soient assés minces, les ayant battuës pour les attendrir, & quand elles sont cuites moderement d'vn costé, il les faut retourner de l'autre, & les oster du feu auant qu'elles soient seches. On peut piquer sur les tranches quelques cloux de girofle, & vn peu de laurier auant que les faire cuire, on peut seruir ce ragoust auec vne sausse douce.

Viande frite en plusieurs manieres.

Prenés, par exemple, vne poitrine de veau, & la mettés dans le pot auec d'autres viandes, & lors qu'elle est cuite, retirés-là à sec, quand on sera prest à disner, il faut la fendre en deux, c'est à dire separer le dessus d'auec le dessous, afin que la friture penetre par tout, puis remetre les pieces l'vn sur l'autre, dorés le dessus & le dessous, & non pas le dedans, auec deux iaunes d'œufs, puis le poudrez bien auec de la mie de pain & du sel menu meslés ensemble, puis la mettés dans la poisle où il y ait du sain doux, ou du beurre qui soit bien chaud, & que le costé charnu soit dessous, remüés souuent la poisle pour empescher que la viande ne

soit bruslée, & quand elle aura pris de la couleur en sorte qu'elle soit rissollée, il la faut retourner de l'autre costé, puis lors qu'elle aura pris assez de couleur tirez là à sec auec vne escumoire, & la faites esgoutter, puis la mettez sur vne assiete creuse, & du persil par dessus qui soit frit dans la poisle, mais prenez garde qu'il ne soit pas bruslé.

Autre viande frite.

Prenez des tranches de chair cruë qui soient minces & entrelardées, ou des costelettes de mouton, battez les bien, puis poudrez-les de mie de pain & de sel, mettez les cuire dans vne poisle, où il y ait du beurre à demy roux, & quand elles seront cuites d'vn costé, retournez les de l'autre, puis ostez ce qui reste de graisse, & adjoustez vn peu de verjus dans la poisle, & leur ayant donné vn tour de poisle, versez-le dans vn plat, & le poudrez d'vn peu de sel, & de muscade.

Viande frite en bignets.

Deslayez vne poignée ou deux de farine auec du vin blanc, ou du verjus, ou du laict, en sorte que cette boulie soit à peu près comme de la cresme mediocre-

ment eſpaiſſe, puis trempez-y la viande que vous deſirés frire l'ayant auparauant battuë. Par exemple, vne poitrine de veau, à laquelle il faut faire quelques taillades dans le milieu, ce qu'il faut faire aux viandes eſpaiſſes, mettés cuire cette viande dans vne poiſle auec du ſein doux, ou du beurre, ou de l'huile bien chaude, & quand elle ſera cuite d'vn coſté, il la faut retourner ſur l'autre, & puis la tirer à ſec lors qu'elle eſt cuite, & la mettre ſur vne aſſiete la poudrant de ſel, on peut l'arroſer d'vn petit de verjus, ou du jus d'orange, ou de citron, & mettre encore par deſſus du perſil frit moderement dans la poiſle.

Fricaſſée d'oyſeaux ou autre viande à la ſauce rouſſe.

Prenés des poulets ou d'autres oyſeaux, & les mettez par membres, ou quartiers, ou ſi les oyſeaux ſont petits, comme des alouëttes, on ſe contente de fendre le ventre, & apres auoir oſté ce qui eſt dedans, il faut battre vn peu les oyſeaux, & les applatir, puis les mettre cuire dans vne poiſle auec du beurre demy roux, lors qu'ils ſeront cuits ſuffiſamment d'vn

coſté, retournés les de l'autre, & eſtant cuits, il faut oſter ce qui reſte de graiſſe, puis mettre dans la poiſle auec la fricaſſée du ſel, du verjus, vn peu d'écorſe d'orange, quelque feüille de laurier, & leur faire prendre vn petit boüillon enſemble, puis les mettés dans vn plat, & rapés pardeſſus vn peu de croute de pain, & de muſcade, on peut adjouter à cette ſauſſe vn jus de citron, ou d'orange, & y mettre du perſil aché groſſierement.

Fricaßées de poulets, ou pigeonneaux, ou d'autre viande cruë.

Prenés par exemple vne poitrine de veau, ou vne couple de poullets coupés par morceaux, & les mettés tremper dans vne eſcuelle auec de l'eau tant qu'elle ſurnage de deux doigts, puis on mettra ſur le feu dans vne poiſle, ou chaudron, vn quarteron de beurre ou plus, & lors qu'il eſt vn peu roux, il faut tirer les poulets hors de l'eau, & les mettre dans le beurre boüillir vn boüillon ou deux, puis y adjouter prés d'vne pinte d'eau, en laquelle on les aura fait tremper, faites la tiedir auparauãt, quelques-vns y mettent vn demy-ſeptier de vin, mais il fait durcir

la viande, & il n'eſt bon qu'auec du veau, adjoutés-y du ſel, deux ou trois cloux de girofle, & lorſque la fricaſſée ſera cuite à demy, mettés-y vn peu de poivre, du perſil, & quelques ciboulles entieres, afin de les retirer apres que la ſauſſe eſt faite. On peut y adjouter auſſi des aſperges, des culs d'artichaux, des champignons coupez par morceaux, & faire cuire le tout enſemble, & retournez de fois à autre la fricaſſée, on peut ſur la fin y adjouter du verjus, ou vinaigre, ou vne ſauſſe blanche.

Autre fricaſſée.

Coupés par morceaux des poulets ; ou vne poitrine de veau, puis les mettez dans vn plat auec beaucoup d'eau, & en ayant ietté vne partie, il faut mettre les poulets dans vne poëſle auec le reſte de l'eau autant qu'il en eſt beſoin pour les cuire, y adjouſtant en meſme temps du beurre, du ſel, du clou, vn petit bouquet de thin & marjolaine ; vous y pouués mettre vn oignon ou ciboulle entiere, du perſil coupé menu, du poiure, des culs d'artichaux, des aſperges rompuës, du verjus en grain ou des groſeilles ; fai-

tes cuire le tout ensemble, & sur la fin lors que la sause est bien consommée, on peut y adiouster des iaunes d'œufs delayés auec du verjus ou vinaigre, mettant autant de iaunes d'œufs & de cueillerées de liqueur qu'il y a de poulets, & quand cette sauce est auec la fricassée, il faut remuër vn petit le tout sur le feu, leur donnant vn tour ou deux de poisle, & dresser incontinent pour empescher que cette sausse ne se tourne la laissant plus long-temps sur le feu. Quand la fricassée est dressée dans vn plat, on peut y raper par dessus de la muscade auec du persil frit.

Au lieu de sausse blanche on peut mettre de la cresme dans vne fricassée; par exemple pour deux poulets, il faut vne mediocre verrée, ou enuiron, de bonne cresme, parce que la cresme foisonne; & quand la fricassée est cuitte; vous retirerés la poesle du feu, & y verserés la cresme.

Les Normands meslent de la cresme en la pluspart de leurs sausses; par exemple, dans la moruë, & dans des pruneaux.

Il faut retourner plusieurs fois la fricassée, de sorte qu'elle ne sente point la fumée, puis la dresser dans vn plat sans adjouter auec la cresme ny muscade ny rapure de pain, ny rien qui soit aigre.

Autre fricassée.

Prenez des pigeonneaux, ou poulets, ou d'autres viandes, mettez la par morceaux, puis la faites cuire auec de l'eau, du sel, du clou, du thin, de la marjolaine, vn oignon ou ciboulle; & quand la viande sera cuite, tirez la à sec, & la faites égoutter, puis la fricassez dans du beurre roux iusques à ce qu'elle aye de la couleur; puis y iettez du persil, & vn peu de temps apres vn ou deux iaunes d'œufs delayez auec vn peu de verjus, leur donnant vn tour de poële, puis la dressez.

Autre fricassée.

Prenez du beurre & le faites roussir à demy, ou coupez du lard par petits morceaux de la grosseur d'vne amende, & le faites fondre dans la poësle; & lors qu'il sera bien chaud, il faut oster les cretons, puis y mettre la viande coupée par morceaux; par exemple, des poulets, ou vne poitrine de veau: donnez quelques tours

de poéle à la viande, afin qu'lle prenne le goust du lard, ou du beurre, puis y adjoustés de l'eau chaude, du sel, vn peu d'hysope, & le reste de l'assaisonnement, & faites cuire le tout ensemble: Quelques vns y mettent vn verre de vin blanc au lieu d'eau. Quand la viande est presque cuite, on peut y adjouster aussi vne sausse blanche.

Capilotade.

Mettés du beurre dans vne poële auec de la viande cuite, qui soit coupée par morceaux, adioustés-y du sel, de l'écorce d'orange, du poivre, ou d'autre épice, de la ciboulle hachée menu, des croutõs de pain, auec vn peu de persil, vn peu d'eau, ou du bouïllon du pot, & des capres si vous en voulés; faites cuire le tout ensemble iusqu'à ce que la sausse soit faite, y adioustant sur la fin vne pointe de verjus, ou de vinaigre, puis on rapera par dessus de la muscade, & de la croute de pain: Quelquefois on met vne sausse blanche dans la capilotade auant que de la dresser, auquel cas il ne faut point mettre de verjus ny de vinaigre en faisant cuire la viande.

Autre Capilotade.

Prenez vn poulet ou d'autre viande cuite, & l'ayant coupée par morceaux, mettez-la dans vn plat auec de l'eau, ou du bouïllon du pot: on y met quelquefois du vin, mais il en faut peu, parce qu'il fait racornir la viande: adjoustés y du sel, & de la chapelure de pain, vn peu d'écorce d'orange, ou de cloux de girofle & les faites cuire iusques à ce que la sausse soit faite. On y peut adjouster du verjus, ou du jus d'orange, ou de citron.

Galimafrée.

Prenez du mouton rosty, par exemple vne espaule de mouton rostie, & plustost chaude que froide, leuez la peau entiere, puis hachez la chair bien menu, & la mettez dans la poisle, auec des capres, & du raisin de corinthe, du cloux de girofle, vn oignon, ou ciboule, du verjus en grain dans la saison, du sel, & vn petit morceau de sucre, vn bon verre d'eau, vn peu de bouïllon du pot, apres d'vn quarteron de beurre, faites boüillir tout ensemble vn bon quart-d'heure ou enuiron, iusqu'à ce que cela soit de bon goust, y adjoustant sur la fin du verjus, ou jus

d'orange & rapez de la muſcade auant que d'oſter ce hachis de la poiſle, il faut prendre les os & la peau de l'eſpaule & les faire griller vn petit, puis les mettre ſur la galimafrée dans vn plat, apres auoir oſté l'oignon, ou la ciboule, on peut accõmoder vn gigot de la meſme façon.

Hachis de la Viande chaude.

Mettez dans vn plat vn oignon entier, ou vne groſſe ciboule, auec de l'eau, du ſel, & de l'orange, faites les boüillir enſemble, iuſqu'à ce que l'oignon ſoit vn peu cuit, puis y adjoutez la viande cuite, coupez par morceaux, par exemple, des tranches d'vn membre de mouton ſortant de la broche, & apres vn boüillon ou deux, adjoutez y vn petit de poivre, ou de muſcade, & de chapelure de pain. du verjus, ou vinaigre, & les faite boüillir quelque temps.

Hachis de viande froide.

Prenez de la viande cuite boüillie, ou rotie, par exemple vn membre de mouton, hachez la bien menu, & la mettez dans vn plat, ou dans vne poiſle, où il y ait du beurre fondu, vous pouuez y adjouter vn peu d'eau, ou du boüillon

gras,

gras, du sel à discretion, vn peu d'écorse d'orange, vn peu de thin, vn ou deux cloux de girofle, ou vne feüille de laurier, du persil haché menu, vn oignon, ou grosse ciboule entiere, du verjus en grain, des raisins de corinthe, & vn petit morceau de sucre si vous voulez.

On peut y adiouter aussi de la moëlle, ou de la graisse de bœuf, & du lard gras, faites cuire le hachis suffisamment, & sur la fin vous pouuez y adiouter du verjus, & quand il sera dresśé, rapez de la muscade, ou de la croute de pain, & y piquez des aprestes de pain frit.

Hachis de viande cruë, & andoüillettes.

Prenez par exemple vne liure de rouëlle de veau, ou de porc frais, du bœuf, ou autre viande cruë, on peut mesler ensemble de plusieurs sortes, & prendre, par exemple, vne demie liure de veau, vne demie liure de mouton, & ce hachis sera moins dur que s'il estoit fait de veau seul. Il faut oster les peaux, & les os s'il y en a, & hacher la viande bien menuë, puis y adiouter du sel, du persil, des gousses d'ail aussi quand on les aime, & presque autant pesant de panne de porc, ou

de graiſſe, ou moëlle de bœuf, & vn peu de lard gras ſi vous voulez, y mettant moins de moëlle ou graiſſe, puis acheuer de hacher la viande bien menuë iuſqu'à ce que la graiſſe ſoit hachée menuë mediocrement : on peut y meſler des champignons, du raiſin de corinthe, du pignon, & meſme du fromage, vn peu affiné, mettez le hachis dans vne terrine auec vn peu d'eau, ou pluſtoſt du boüillon du pot, y adioutant ſi bon vous ſemble au lieu d'ail, du perſil, vn oignon, vn petit bouquet de thin, & de marjolaine, & quelques cloux de girofle, faite cuire doucement ce hachis à petit feu, & quand il ſera cuit, adioutez y vne pointe de verjus, ou vne ſauſſe blanche faite de verjus, ou jaunes d'œufs, & le laiſſez cuire quelque temps ſur le feu, puis oſtez l'oignon, le clou, & les fines herbes : on peut raper par deſſus de la croute de pain, ou vn peu de muſcade.

Vous pouuez faire cuire auſſi le hachis dans vn plat ou tourtierre couuerte, mettant vn peu de feu deſſus & deſſous, & auant que de le faire cuire on délaye le blanc, & le jaune de deux œufs, on les

meſle auec le hachis pour lier la viande, & en faire vne forme de gateau eſpais de deux trauers de doigts, puis on le fait cuire auec du boüillon du pot, & des marons, en le faiſant, & lors qu'il eſt preſque cuit, on y adiouſte vne ſauſſe blãche, & vn peu de muſcade ſur la fin, ou bien au lieu de faire cuire ce hachis en vne maſſe en forme de gateau, on en fait des andoüillettes, ou des petites pelottes de la groſſeur d'vn œuf.

Quelquefois on enuelope le hachis dans de la crepine, ou toile graſſe d'vn veau, ou d'vn porc pour le reduire en petites andoüilles, ou ceruelas de la longueur de la main, liant ou pinçant les deux bouts: Il faut piquer par deſſus quelques cloux de girofle, puis faire cuire doucement les andouillettes ſur le gril, les ayant fait boüillir vn boüillon ou deux dans le pot auant que les faire rotir, mais il ne faut point mettre dans ces andouillettes du raiſin de corinthe, ny du ſucre, ny du fromage.

Eſtuuée ou Gibelete.

Prenez par exemple vne poitrine de veau, ou vne piece d'autre viande, faites

y des entailles ſi elle eſt eſpaiſſe, ou la coupez par morceaux, on peut accommoder de la meſme façon des poulets, ou d'autres oiſeaux, ayant aplaty l'eſtomac, mettez la viande dans vne terrine, ou dans vn pot auec de bon boüillon, ou de l'eau tant qu'elle ſurnage enuiron trois doigts ou plus, en ſorte qu'il y en ait aſſez pour cuire la viande, ſans qu'il ſoit beſoin d'y en mettre, adioutez y vn demy quarteron de moëlle, ou de beurre s'il en eſt beſoin, du ſel, trois ou quatre cloux de girofle, vn peu de poiure, vne feüille de laurier, vn brin de thin, vne ciboulete, ou vn oignon, vn demy quartron de petit lard ou enuiron, & faite cuire le tout enſemble, retournant la viande de fois à autre, meſme dés qu'elle commence à cuire.

Quand la viande ſera cuite à demy, adioutez y des aſperges rompuës, ou deux ou trois culs d'artichaux pelez & coupez par quartiers. On peut y mettre auſſi des chompignons, remettez y du boüillon, ou de l'eau chaude s'il eſt beſoin, quelqu'vns y adioutent vn demy-ſeptier de vin, mais il rend la viande coriace, & il n'eſt bon qu'auec le veau; faites cuire

tout enſemble parfaitement, en ſorte que la ſauſſe ne demeure ny trop longue, ny trop courte, auant que ſeruir, il faut oſter l'oignon, & les herbes fines.

Si c'eſt du veau que l'on ait fait cuire de cette façon, vous pouués y aiouſter ſur la fin vne ſauce blanche de jaunes d'œufs, & de verjus delayés enſemble au lieu d'y mettre du vin. On peut auſſi farcir vne poitrine de veau, puis la faire cuire entre deux plats, ou dans vne terrine auec du bouïllon du pot, ou de l'eau, ou quelques tranches de lard, y adioutant le reſte de l'aſſaiſonnement, comme vn peu de moëlle, des aſperges, des cus d'artichaux, & ſur la fin y adiouter vne ſauſſe blanche, & tenir encote quelque temps la terrine ſur la cendre chaude, ſans faire bouïllir cette ſauſſe, pour empeſcher qu'elle ne tourne.

Bœuf en compote, ou à la mode.

Prenés vne piece de bœuf eſpaiſſe de deux bons doigts, battés la, puis la mettés tremper vne heure ou deux auec des lardons dans vn peu de vinaigre, & de verjus, aſſaiſonné de ſel, de poiure, & d'vne feuïlle de laurier, ou d'autre her-

bes fines, retournez la vne fois dans cette saumure, & l'ayant retirée, lardez-la, ou bien vous y ferez des taillades profondes, dans lesquelles vous enfoncerez de gros lardons salez & espissez, puis vous la mettrez en paste, ou bien vous la ferez cuire comme vne daube, y adioutant le mesme assaisonnement, & elle aura le goust de venaison, seruez la auec la sausse.

Compote, ou hoche-pot.

Prenez par exemple vne poitrine de veau, ou quatre pigeonneaux, mettez les dans vne terrine, ou dans vn pot, auec de l'eau, ou plustost du boüillon de viande sans herbes, en sorte que la viande nage dans le boüillon, pour les faire cuire, adioustez y du sel, quelques cloux de girofle, vn oignon, ou vne siboule entiere, vne petite feuille de laurier, vn demy quartron ou enuiron de lard gras, auec autant de moëlle de bœuf, & faites cuire tout ensemble. On peut y adiouter des cus d'artichaux, des asperges, des champignons, vne douzaine de grains de verjus en grain, & quand la compote est presque cuite, mettez y du verjus à discretion,

& des petites croutes de pain coupées en guiſe de marons, apres les auoir frits dans du beurre ou dans de l'huile, faites encore prendre vn boüillon ou deux à la compote, puis la dreſſez & en oſtez l'oignon.

Quand la compote eſt dreſsée, on peut y adiouter du jus de mouton, ou d'autre viande rotie, & ne le pas faire boüillir beaucoup, de peur qu'il ne s'aigriſſe, & que la ſauſſe ne ſe tourne.

Autre compote douce.

Prenez des pigeons, ou des ramiers, ou d'autre viande rotie, mettez les dans vn pot auec du ſel, des raiſins de corinthe, ou autres bons raiſins, des dattes, ou des pruneaux, des marons rotis, du ſucre, de la canelle, de l'eau, ou pluſtoſt du boüillon du pot, vn ou deux cloux de girofle, & du lard gras, faite boüillir tout enſemble, deſcouurez le pot de fois à autre pour remüer la compote, & empeſcher qu'elle ne ſe bruſle, & ſur la fin adjoutez y du vin, puis vn filet de vinaigre; & quand elle ſera dreſsée, on peut raper deſſus de la croute de pain, & garnir le plat d'apreſtes de pain roti ſur le gril &

trempé dans la sausse.

Pasté en pot.

Prenez de telle sorte de viande qu'il vous plaira; par exemple, deux liures de bœuf de cimier, ou vn membre de mouton, ostez la peau, les nerfs, & separez la chair d'auec les os, & la hachez bien menu, auec vn quartron de moëlle, ou de graisse de bœuf, ou de mouton, & vn demy quartron, ou autãt qu'il sera besoin, de gros lard sans leueure, cassez aussi les os, & mettés tout dãs vn pot auec de l'eau ou plustost du boüillon à la viande, tant qu'il surnage de trois doigts, adioutez y du beurre s'il est besoin, vne petite feuïlle de laurier, ou quelques gousses d'ail, auec du persil pour oster le goust de l'ail, cinq ou six cloux de girofle, du sel, on y peut mettre vn oignon, ou vne siboule, du verjus en grain, vne poignée de raisins de corinthe & du pignon, des chastaignes, ou marons rotis, faite cuire le tout doucement, ostez l'escume, & retournez de fois à autre ce qui est dans le pot, & si la sausse est trop courte, il faut de bonne heure y remettre du boüillon, ou de l'eau chaude suffisamment pour acheuer

de cuire la viande.

Quand le pasté est presque cuit, adioutez y vn peu de verjus, ou de vinaigre, du jus de viande rotie y seroit bon, & des jaunes d'œufs durcis coupez par morceaux. Acheuez de faire cuire le pasté, & quand il sera dressé, on peut raper de la muscade dessus, & y piquer des aprestes de pain frit, quelques vns y font vne sausse douce.

Escorchez vne esclanche de mouton, en sorte que la peau demeure entiere, puis faites le hachis, & quand il sera assaisonné, il faut laisser à la peau l'os du manche ostant les autres os, & le hachis estant fait le remettez dans la peau du membre de mouton, & la recoudre, puis faite cuire cette viande dans vn pot. On peut aussi la faire cuire à la broche.

Ciué.

. Prenez de telle viande qu'il vous plaira, par exemple vn morceau de porc frais, ou de veau, ou plustost la moitié d'vn lieure, & y adioutez d'autre viande s'il est besoin, battez la viande, & la coupés par morceaux assez gros, & la mettés dans vn pot, auec du sel, vn morceau de

petit lard, vn peu d'escorse d'orange, des foyes de volailles, ou le foye d'vn lieure, & de l'eau, ou plustost du boüillon de viande; & quand le ciué sera cuit à demy, ou vn peu plus, retirez les foyes s'il y en a, mettez au pot vn petit bouquet d'herbes fines, quelques cloux de girofle, quelques oignons frits dans du sain doux, & du vinaigre, dans lequel on aura detrempé du pain seché au feu auec les foyes de lievre, & acheuez de faire cuire le ciué doucement, en sorte que la sausse soit espaisse, courte & bien liée, ou bien on dresse le ciué sur des tranches de pain sechez au feu,

Autre ciué à la sausse douce.

Prenez vn chapon, ou des poulets, ou d'autre viande, & l'ayant fait rotir, vn peu plus qu'à demy, mettez la par morceaux dans vn pot, auec du boüillon de viande, du sel, & quelques cloux de girofle, & les faites boüillir doucement quelque temps.

Il faut aussi broyer auec du vinaigre des amandes douces qui ayēt esté sechées au feu, & les passer par vn linge, ou estamine pour en auoir la moëlle, ou le laict,

& faire tremper aussi separement dans du vinaigre du pain roti, & le bien escacher quand il sera ramoli, puis l'ayant meslé auec du laict, ou moëlle d'amendes, les verser dans le ciué, lors qu'il aura bouïlly quelque tẽps y adioutant quelques morceaux de canelle liez ensemble, & du sucre ce qu'il en faudra pour faire la sausse douce, faire bouïllir le tout bien doucement iusqu'à ce que le ciué soit cuit, le remüant & retournant de fois à autre pour empescher qu'il ne s'attache au pot & ne se brusle.

Haricot.

Prenez vn bout saigneux, ou vne poitrine de mouton, ou de la queuë de bœuf, coupez la par morceaux long de deux ou trois trauers de doigt & les mettez dans vn pot, auec de la moëlle, ou de la graisse de bœuf, du sel, vn peu de clou, vn brin de sauge, ou vne feuille de laurier sec, & de l'eau à discretion, & quand la viande sera cuite à demy, adioutez y des nauets coupez par morceaux, qui soient lauez en de l'eau chaude, on y peut adiouter des chastaignes, ou des morceaux de saucisse, ou des saucissons, acheuez de faire

cuire tout ensemble iusqu'à ce que la sauce soit assez courte, & que la viande soit cuite, puis y mettés vne ou deux roties de pain bien sechée, qui ayent trempé quelque temps dans du vinaigre, meslés les auec le haricot auant que le dresser; quelques-vns mettent des pruneaux, & des raisins dans les haricots, quand on ayme cette douceur.

Viande rotie & farcie.

Prenez par exemple vne poitrine de veau; ou d'autre viande rotie toute chaude, leuez la peau du dessus, puis ostés la chair & la hachés bien menu auec de la moëlle de bœuf, vne grosse poignée de laictuës amorties dans l'eau chaude, mettés y aussi de l'ozeille, de la poirée, vn peu de persil, du sel, du poiure, ou d'autre espice; vn peu de fines herbes des iaunes d'œufs durs, & gros comme vne noix de lard. On peut y aiouter vne petite poignée de pignon, & des raisins de corinthe meslés ensemble, vn peu de champignons, plustost cuits que crus, & coupés menu, mettés ce hachis dans vne poisle, ou dans vne tourtiere, dans laquelle il y ait vn demy quartron ou enuiron,

de beurre déja fondu, faire cuire cette farce, si vous iugez que la sauce soit trop courte, adioutez y vn peu de boüillon du pot, ou de l'eau chaude, & quand la farce sera cuite, on peut y adiouter du verjus, & la dresser quelque tẽps apres, puis l'enfermez dans la poitrine entre les os & la peau, en sorte qu'elle paroisse comme si elle estoit entiere.

Si on ne veut pas oster la chair hors d'vne poitrine, il n'y a qu'à faire de la farce separement comme celle des œufs durs farcis, & lors qu'elle est cuite, il faut prendre vne poitrine de veau rotie toute chaude, & detacher la chair d'auec les os auec vn baton plat, puis y fourer de la farce autant qu'il en pourra tenir, ou seulement seruir la farce sous la viande.

Autre farce.

Prenez le moust d'vn cochon de laict, vn morceau de veau, auec autant de lard, & de graisse de bœuf, vne bonne poignée d'ozeille, vn peu de thin, & de marjolaine, du persil, des ciboules, & des champignons, hachez le tout ensemble bien menu, & faite cuire cette farce dans vn plat, auec vn peu de bon boüillon, du

ſel, du clou, du poiure, ou d'autre eſpiſſe; & quand elle eſt cuite, & que l'on eſt preſt à ſeruir, adioutez y quelques iaunes d'œufs durcis, & mettez cette farce dans le ventre d'vn cochon, ou d'vn oyſon roti, & le ſeruez.

Pour faire la peau du cochon bien friande, frotez la vne fois auec de l'huile & du vinaigre meſlez enſemble; pendant qu'on fait roſtir le cochon de laict.

Autre farce cruë.

Prenez ce qu'il faut d'herbes pour faire de la farce aux œufs durs farcis, hachez bien menu le tout enſemble auec le reſte de l'aſſaiſonnement, le blanc & le iaune de deux œufs cruds, & vn peu de beurre fondu, vous y pouuez adiouter du fromage vn petit affiné, & coupé bien menu, & des chaſtaignes entieres déja cuites, ou des petites croutes de pain en guiſe de marons, mettez cette farce toute cruë dans le ventre d'vn cochon, puis le feermz, & le mettez à la broche.

Il faut auſſi prendre garde que la farce pour toutes ſortes de viandes fades, ou douſſatres, comme pour vn cochon, ou vn oyſon, doit eſtre de haut gouſt, ſans

y mettre de raisins de corinthe, ny autre chose fade, il est bon d'y adiouter vn oignon vn peu fondu, & le retirer entier, quand la viande est cuite, afin que le goust de la farce soit plus releué.

Cette farce cruë est bonne pour mettre dans vne poitrine de veau que l'on veut faire entre deux plats.

Viande à la daube.

Prenez par exemple le derriere d'vn lapin, où d'vn lieure, c'est à dire, le rable, & les cuisses, on peut oster la premiere peau, puis il faut entre-larder la viande en long & en trauers, en sorte qu'il y ait du lard de tous costez, comme si c'estoit pour mettre en paste, & que les lardons soient gros, & ayent trempé dans du vinaigre, ou du verjus, & qu'ils soient poudrez despisse salée, puis mettez dans vne terrine des tranches de lard bien mince, tant que le fond en soit couuert, puis y adioutez la viande, & mettez en suitte la terrine sur le feu, & ayant laissé fondre le lard à demy, vous y adiousterez vne chopine de vin blanc, & de l'eau tant qu'elle surnage la viande d'vn bon trauers de doigt, mettez y aussi vn

oignon, vn petit brin de thin, trois ou quatre cloux de girofle, du ſel, vne feuille de laurier, & couurez la terrine, & faites bouillir le tout enſemble, iuſqu'à ce que la viande ſoit bien cuite, retournez la de fois à autre, afin qu'elle cuiſe eſgalement de tous coſtez. Laiſſez la refroidir dans ſa ſauce, puis la tirez à ſec, pour la ſeruir, car ſi vous y laiſſez la ſauce ce ſera vne compote.

Groſſe viande à la daube.

Si vous deſirez mettre à la daube de la chair de boucherie; par exemple, vne tranche de bœuf eſpaiſſe du trauers de deux ou trois doigts, ou vne eſclanche de mouton, il faut qu'elle ſoit mortifiée, puis la battre auec vn roulleau de bois, pour l'attendrir, & oſter la peau, & faire des entailles profondes dans la chair, & la larder prés à prés, en long, & en trauers, comme ſi c'eſtoit pour mettre en paſte auec des lordons gros comme le doigt, & aſſez longs, qui ſoient enfermez comme nous l'auons dit.

Quand la viande eſt lardée, on peut l'enueloper d'vn linge blanc, & la mettre dans vne terrine, ou dans vn pot auec de

l'eau

l'eau ſuffiſamment, du ſel, des fines herbes, du laurier, marjolaine, du clou de girofle, & des marons, on peut y adiouter vn morceau de lard, ou plûtoſt vn quartron de moëlle, faites cuire la viande iuſqu'à ce que le bouillon ſoit beaucoup conſommé, lors rempliſſez le pot auec du vin qui ne ſoit pas froid, ſi vous deſirez que la ſauſse ſoit douce, adioutez y du ſucre, & de la canelle, ſi c'eſt du bœuf que vous faciez cuire, il ſuffit d'y mettre vn peu de verjus, ou du vinaigre quand cette viande eſt cuite, le vin la rendroit dure, il la faut laiſſer refroidir dans ſon boüillon ſi on la veut manger froide, puis la tirez à ſec, & la deuelopez,

On peut la laiſſer dans la ſauſſe, ce ſera vne compote.

On apreſte de la meſme façon les oyſeaux, comme vne volaille d'Inde, vn canard, vn oyſon, ſans oſter la peau, il n'y à qu'à applatir l'eſtomac, puis larder la viande auec de gros lard, puis enueloper la volaille dans vn linge, & la faire cuire comme nous venons de le dire.

Viande à la ſuiſſe.

Prenez vne eſclanche de mouton, ou

vn canard, ou d'autre viande lardée, & accommodée comme pour faire vne daube; & si vous voulez n'auoir pas la peine de la larder, il suffit de la mettre au pot auec du lard, de la moëlle ou du beurre, du bouïllon du pot ou de l'eau, du sel, ou quelques fines herbes, & si la viande est aisée à cuire, adioutez y en méme temps des nauets lauez en eau tiede, aprés les auoir fait bouïllir vn bouïllon ou deux: mais si la viande est dure à cuire, il la faut faire cuire à demy dans le pot, puis y adiouster les nauets, & sur la fin l'on peut y mettre des chastaignes rosties, & des champignons.

Quand la viande est cuite, il la faut dresser dans vn plat auec du pain rosty, & arrosez de vinaigre ou de jus de viande rostie, ou des deux ensemble. On peut mettre par dessus, ou autour de la viande, des apprestes de pain frit dans du beurre, si vous n'aimez mieux tirer les nauets quand ils seront cuits vn peu plus qu'à demy, puis les farinez & les frire dans du beurre roux, les tirer à sec, & les remettre dans le pot quand la viande est quasi cuitte, & les aranger sur la viande quand

elle est dans le plat.

Viande au court-boüillon.

Prenez par exemple vn cochon de laict prest à mettre à la broche, & le mettez en quatre quartiers, on peut le laisser tout entier, & ayant osté tout ce qui est dans le ventre, il faudra le fendre tout du long iusques aux os, & faites quelques entaillades aux cuisses & aux espaulles, & le larder de gros lard, puis enueloper la viande d'vn linge blanc, & la mettre dans vn chaudron auec de l'eau, ou du bouïllon, tant qu'il y en ait par dessus, y adioustant vne demie liure de lard plus ou moins, selon la quantité de la viande; faites la cuire iusqu'à moitié, puis la tirez à sec; & ayant osté le boüillon si l'on veut, il faudra mettre au fond du chaudrõ quelques fines herbes, comme vn peu de thin, ou de romarin, ou de la sauge, ou du laurier auec quelques cloux de girofle, & vn morceau d'escorse d'orange ou de citron, & du sel, puis y remettre le cochon tousiours enueloppé, & y adiouster du vin blanc autant qu'il en faut pour acheuer de faire cuire la viande iusqu'à ce que la sausse soit quasi consommée, puis la ti-

rerez hors du chauderon, & la mettez à ſec dans vn plat dans vn linge net, auec quelques brins de romarin, ou de perſil.

Viande à la marmade.

Prenez par exemple vne couple de poulets preſts à larder, mettez les par quartiers, & les faites tremper depuis le matin iuſqu'à midy, c'eſt à dire, cinq ou ſix heures dans vne terrine, auec du vinaigre, du ſel, du romarin, quelques fueilles de laurier ſec, & vne bonne pincée de graine de fenoüil, on y peut adiouſter du poivre: lors que la viande a trempé on la tire à ſec, puis on la farine, & on la fait frire dans le ſain doux, ou dans du beurre roux, ou dans de l'huille; & quand elle eſt cuitte on la tire à ſec pour la mettre ſur vne aſſiette creuſe, On y peut mettre par deſſus vn petit de ſel menu, & du perſil frit dans la poëlle. L'on peut accommoder de la meſme façon vne poitrine de veau, ou d'autre viande delicate, l'ayant coupée par morceaux.

A la Crococelle.

Prenez de la viande preſte à mettre au pot, par exemple vne poule, mettez la dans vn pot ou vne terrine auec du

bouïllon, dans lequel on aura fait cuire vn jambon, ou d'autre viande salée, ou bien vous y mettrez de l'eau, auec vn morceau de petit lard, faite cuire la viande moderement & la seruez auec vn peu de bouïllon auec lequel on la fait cuire. Quand la viande est aprestée de cette façon, vous la pouuez en suite frire, ou rotir sur le gril pour la manger auec le sel, & le vinaigre, du persil crud, ou du cresson.

Viande cuite à la bete-raue.

Prenez par exemple vn canard & le remplissez d'vne farce d'herbes bien assaisonnée, adioutez y vn bon morceau de beurre, piquez aussi sur l'estomac quelques cloux de girofle, & enueloppez le canard auec deux feuïlles de papier graissées de beurre, faite le cuire sous les cendres chaudes l'espace de deux heures, & l'enueloppez quand il sera cuit.



POTAGES MAIGRES.

CHAP. II.

Potage au beurre.

METtez du beurre dans vn poisson & du sel à discretion, il n'y faut pas beaucoup de beurre, faite le fondre roux, ou demy roux sur du feu clair, adioutez y de l'eau, & apres qu'il aura boüilly quelque temps, & que le boüillon sera de bon goust, mettez y des croutons de pain, & les laissez boüillir iusqu'à ce qu'ils soient attendris, puis y rapez de la muscade, & le laissez encore boüillir vn boüillon ou deux auant que le dresser.

Potage aux œufs.

Mettez dans le pot de l'eau, du sel, &

du beurre gros comme vn œuf, & les ayãt fait bouïllir quelque temps, il faut trancher des soupes dans vn plat, y adiouter du persil, de l'ozeille, mettre le plat sur le feu, versez-y le bouïllon auec vn peu de verjus, puis y cassez des œufs, & laissez le potage sur le feu iusqu'à ce que les œufs soient cuits tenant le plat couuert.

Aux herbes.

Prenez des herbes douces en bonne quantité, comme de l'ozeille, des laittuës, du pourpier, du cerfeuïl, de la bouroche, de la poirée, des siboulles ou vn oignon, & les ayant bien lauées & hachées grossierement, mettez les dans vn pot auec vn peu d'eau, du beurre, & du sel, & lors qu'elles seront presque cuites, adioutez y de l'eau, ou plustost du bouïllon dans lequel on ait fait cuire des cardes de poirées, parce que le potage sera plus friand, mettez y aussi vn chapon, c'est à dire vne grosse croute de pain, & acheuez de faire le potage. On peut raper du fromage par dessus quand il est dressé, ou bien y adiouter des œufs deslayez auec du verjus, ou du bouïllon du pot, & faite mittonner le potage quelque temps.

Quelques vns ayãt délayé les œufs auec le verjus les versent en mesme temps dans le pot,&meslent bien le tout ensemble,& les font prendre quelques boüillons auant que de dresser le potage. Ou bien quand on a delaié les œufs, on les met cuire sur vn rechaud,les remüant tousiours, & lors qu'ils sont assez cuits on les verse sur le potage.

Aux choux.

Prenez des choux verts , ou d'autres choux, & les ayant lauez hachez les menu, puis les fricassez dans du beurre ou de l'huille, & les versez dans vn pot où il y ait de l'eau boüillante, ou de la purée de pois qui soit claire, mettez-y du beurre, vne croute de pain, du sel, ou vn oignon entier piqué de quelque cloux de girofle, auec vn peu de poiure, si vous l'aimés, & faite cuire le tout.

A l'oignon.

Faite chauffer de bonne huille à manger, ou plustost faite fondre du beurre, puis adioutez-y de l'oignon coupez par tranches, & lors qu'il sera cuit ou fricassé, versez les dans vn pot, dans lequel il y ait de l'eau chaude , adioutez-y du sel,

& vn peu de mie de pain, ou pluſtoſt il faudra prendre vne croute de pain rotie au feu, la faire tremper dans du bouïllon du pot, puis y adiouter vne couple ou plus de jaunes d'œufs durs, vne goute de vinaigre ou de verjus, paſſer tout dans vne eſtamine ou tamis, puis le mettre dans vn plat ou dans vn pot auec du bouïllon, & faire bouïllir le tout, puis dreſſer le potage ſur du pain tranché, faites bouïllir cela ſuffiſamment, & ſur la fin adioutez y vn peu de vinaigre ou de verjus, dreſſez le potage, on peut raper de la muſcade par deſſus, il eſt bon de le faire mittonner.

Autre potage à l'oignon.

Coupez menu de l'oignon, & le faites cuire dans du beurre roux, y adiouſtant de l'eau, du ſel, du ſucre, vn peu de muſcade en poudre, & faite cuire ce potage.

A la Liegeoiſe.

Mettez du laict dans vn pot ou dans vne poiſle, auec du beurre ou de l'huille, adioutez-y des gouſſes d'ail pelée & pilée, du ſel, du poiure, ou d'autre eſpiſſe, détrempez auſſi vne poignée de farine, plus ou moins, ſelon la grandeur du po-

tage, & qu'elle ſoit remiſe au four, ou dans vne poiſle, la retournant ſouuent auec vn peu de laict ou de vin; faites boüillir tout enſemble vn peu de temps, & le remuez, puis le verſez ſur des ſoupes de pain.

Potage aux nauets.

Faites boüillir de l'eau auec du beurre, du ſel, de l'oignon, ou vne groſſe ſiboule, puis y adioutez des nauets bien ratiſſez, & lors qu'ils ſeront cuits, retirez en la pluſ-part, & les fricaſſez, puis quelque temps auant que dreſſer le potage, mettez-y du verjus, & y rapez de la muſcade.

Potage aux pois, ou purée.

Prenez par exemple vn litron de pois ſecs, & les ayant lauez auec de l'eau tiede; faites les tremper toute la nuict dans de l'eau chaude en, ſorte qu'elle ſurnage de trois bons doigts, puis les faites cuire dans la meſme eau, les rempliſſant d'eau chaude quand il ſera beſoin; & quand la purée ſera faite, tirez-la: Ou bien;

Mettez dans de l'eau chaude vn litron de pois ſecs, & les faites cuire à demy, puis ſans les écraſer oſtez en le boüillon, & s'il n'y en a pas aſſez, il faut remettre de l'eau chaude dans les pois, & les faire encore

boüillir pour auoir d'autre boüillon: Prenez de cette purée, & en mettez dans vn pot autant qu'il faut auec du beurre & du sel, & si tost que le beurre sera fondu adioutez y des racines de persil, vn ou deux cloux de girofle, vous pouuez y mettre aussi des herbes, comme de l'ozeille, du cerfeuil, & de la chicorée blanche autant d'vn que d'autre, auec vn oignon ou de la siboule, ou des herbes fines, des capres si en voulez, & lors que les herbes sont presque cuites, on peut y adiouter encore vne croute de pain rotie, & vne pointe de vinaigre ou de verjus si vous voulez. Le potage estant prest à dresser il faut retirer l'oignon & les fines herbes; & dressant le potage vous pouuez le garnir de hachis, ou d'andoüillettes de poisson,

Aux cerises.

Mettez dans le pot, de l'eau, du sel, & vn quarteron de beurre, faites le boüillir deux ou trois boüillons, puis y adioutez des cerises, du sucre, du clou de girofle, de la canelle autant qu'il en faudra, en sorte que le potage ne soit point trop aigre, & faites cuire tout ensemble.

Aux carotes.

Mettez dans vn pot de terre aſſez d'eau pour faire vn grand plat de potage, & quand elle ſera bouïllante, adioutez y vne demie liure de bon beurre frais, du ſel à diſcretion, puis y mettez vn demy litron de pois ſecs, trois ou quatre carotes bien netes coupées par morceaux, & les faites bien cuire oſtant les eſcalles des pois tant que l'on pourra, & vne heure auant que dreſſer, on mettra des herbes douces dans le pot. Comme de l'oiſeille, du cerfeuïl, de la chicorée blanche auec vn peu de perſil, ou pluſtoſt de la racine de perſil, vne ciboule ou vn oignon, vne pincée de ſariete, deux ou trois cloux de girofle, faites cuire tout enſemble, & le dreſſez lors qu'il ſera fait, & de bon gouſt.

Aux eſpinars.

Mettez dans vn pot des eſpinars bien lauez, adioutez y de l'eau, du beurre, du ſel, vn petit bouquet de marjolaine, du thin, de manthe, ou baume, vn oignon piqué de quelques cloux de girofle, faites bouïllir tout enſemble, & lors que le potage eſt cuit à demy, adioutez-y du ſucre à diſcretion, par exemple, vn bon demy

quartron, vne poignée de raisins au soleil, des croustons en quantité, ou des croutes de pain sechez au feu, acheuez de faire cuire le potage, puis le dressez sur des soupes de pain.

A la citroüille.

Coupez de la citroüille par morceaux, mettez la dans vn pot de terre auec de l'eau, du sel, vn ou deux cloux de girofle, & du beurre à discretion, faites la cuire iusques à ce qu'elle soit quasi en boüillie, & qu'il ne reste que peu de boüillon, prenant garde que rien ne brûle, & ne s'attache au pot, & ostant le bruslé s'il y en a, ce que vous empescherez la faisant cuire à petit feu sur la fin. Lors donc qu'elle est cuite en perfection, & qu'il reste fort peu de boüillon, s'il paroist encore de gros morceaux, vous les escacherez, puis mettez y du laict, & lors qu'il commence à boüillir le moins du monde, retirez le pot hors du feu, & ayant tranché du pain dans vne escuelle, il faut verser sur la soupe deux jaunes d'œufs delayez auec vn peu de laict, y adioutant quelques cuillerées du plus clair du potage, & les jaunes d'œufs estans respandus ainsi sur la soupe,

il y faut verser le potage, & le mettre en suite mitonner sur vn rechaut, gardant vn peu du bouillon pour remplir le potage au lieu de ce qui s'en consomme sur le rechaut.

Quelques-vns y adioutent du sucre, & vn brin de canelle, d'autres y mettent du poiure ou de la muscade, mais il est meilleur estant apresté simplement.

La citrouille est bonne au lieu d'herbes dans vn potage à la viande. Et quand on en a de cuite en cette maniere, vous en pouuez mettre à part auec vne sausse au beurre blanc. On en peut mettre aussi dans le pot auec les herbes au lieu de concombre.

Potage au laict.

On fait bouillir le laict, le sucre, & le sel, tout ensemble, auec vn peu de canelle, & deux ou trois cloux de girofle, quand il a bouilly quelque temps, on y adioute des jaunes d'œufs délayés auec vn peu de laict, il faut tourner auec vne cuilliere jusqu'à ce que le potage soit cuit, pour empescher qu'il ne se tourne : il doit estre fait promptement. Puis le dresser sur du biscuit ou sur des tranches de pain blanc.

Potage à l'orge mondé.

Prenez deux onces d'orge mondé & la faites cuire auec de l'eau, iusqu'à ce qu'elle soit bien creuée, & que le bouïllon soit espais, & reduit à vn demy septier, alors le faudra passer dans vn gros linge pour en tirer la moëlle, versant parmy de fois à autre vne partie de bouïllon, puis on mettro cinq ou six cuillerées de cette bouïllie claire dans vne chopine de laict de vache, ou de chevre, ou d'amandes douces, auec vn peu de canelle, du sucre, & du sel à discretion, on fait cuire le tout iusqu'à ce que le laict renfle, & commence à bouïllir, lors on le versera dans vn plat garny de soupes de pain blanc. Remarquez que l'on peut mettre dans vn potage l'orge toute entiere sans le passer: on peut aussi mesler vne partie de laict d'amande auec d'autre laict, pour faire ce potage.

Remarquez que le froment mondé fait le potage meilleur sans comparaison.

Potage aux amandes.

Prenez vne demy liure d'amandes douces des plus nouuelles, faites les tremper quelque temps dans de l'eau vn peu

tiede, pelez les & les mettez en sucre dans de l'eau fraische, puis les broyez exactement dans vn mortier de marbre, y adioutant de fois à d'autre vne cuillerée d'eau froide à mesure qu'il se fait du laict, il le faut mettre à part, & quand les amandes seront bien pilées, mettez-les dans vne seruiette ou estamine, y adioutãt trois chopines ou enuirõ d'eau froide: On peut y adiouter la grosseur d'vn œuf de mie de pain blanc qui ait trempé dans de l'eau froide: il faut presser les amandes & en tirer le plus de laict que l'on pourra, & le mettre dans vn pot auec vn quartron ou plus de sucre, & du sel à discretion: faites cuire cela doucement sur vn petit de feu, & le remuez continuellement auec vne cuilliere iusqu'à ce qu'il commence à s'épaisir. Quand il sera cuit, & de bon goust, dressez-le sur des soupes de pain, ou sur du biscuit coupé par tranches, & le laissez mittonner quelque temps.

On y peut adiouster quelques gouttes d'eau de fleur d'oranges, ou de roses, ou de canelle, ou du jus de citron ou d'orange; on peut delayer auec du laict d'amandes

mandes, deux ou trois iaunes d'œufs, les verser dans le pot vn peu deuant que dresser.

Ce potage sera plus espais & plus nourrissant, si au lieu d'eau simple on se sert de laict, ou d'eau & de laict meslez ensemble pour tirer le laict des amandes, & en faire le potage.

Potage aux grenoüilles.

Mettez dans vn pot de la purée claire, adioutez y de bon beurre, des capres, du sel, & les faites boüillir, prenez en mesme temps des grenoüilles escorchées, faites les blanchir dans de l'eau chaude, & les ayant tirées à sec tout incontinent, mettez les dans vne terrine ou escuelle, auec de bon beurre, du verjus, des petites croustes de pain roty, vne siboule, vn petit bouquet d'herbes fines, quelques champignons, des laittances de carpes si vous en auez, vn peu de muscade, & du sel: faites bien boüillir cela, & quand les grenoüilles seront à demy cuites, adioutez y plein vne cuilliere à pot de bonne purée, le potage estant prest à dresser, on fera mittonner le pain seché au feu y mettant de la purée, & lors que le pain sera mis

tonné, on y adioutera des grenouilles toutes apprestées, & de la purée autant qu'il en faudra, auec du jus de citron ou du verjus: on pourroit y adiouter de bon hachis de carpe.

Potage aux escreuisses en façon de bisque.

Prenez du bouillon de poisson, ou de la purée claire, elle est meilleure que le bouillon de poisson, mettez le dans vn pot autant qu'il en faut pour faire le potage, adioutez y vn petit bouqnet de thin, & de marjolaine, deux ou trois oignons, du sel, & du beurre suffisamment, on peut y adiouter quelques champignons.

Mettez aussi dans vn petit pot vn demy cent ou trois quarterons d'escreuisses cuites & espluchées, du sel, du beurre, du clou, de la muscade, vne pointe de vinaigre, vn peu de fines herbes liées auec vne siboule, & faite bouillir tout cela ensemble auec du bouillon du pot, l'espace d'vne heure ou enuiron, puis il faut mettre des croutons dans vn plat, & y verser le potage de purée assaisonne & bien cuit, adjoutez y vne partie de bouillon qui est dans les escreuisses.

On peut rougir le bouillon en pilant les pates des escreuisses déja cuites, & le corps aussi, en ayant osté la mer qui est proche la teste, & y ayant adiouté d'autre purée, ou bouillon maigre, le passer par vne estamine, puis le verser dans le plat sur les croutons. Faites mittonner le potage vn quart d'heure ou enuiron, puis y mettez les escreuisses en compotes auec ce qui reste de leur sausse pour dresser & garnir le potage; on y peut adiouter vn jus de citron, ou du verjus, & le tenir encore vn petit sur le feu auant que le seruir.

Si le bouïllon est aux herbes, on y peut adiouter deux ou trois iaunes d'œufs durs, auec vn morceau de pain seché au feu, pilez ensemble auec le corps des escreuisses, puis passer le tout, & le verser sur les croutons, & le faire mittonner comme nous l'auons dit.

Potage aux moulles.

Ratissez bien des moulles, lauez les en plusieurs eaux les frotant entre les mains, puis les mettez dans vn pot auec d'autre eau, & les faites bouïllir iusqu'à ce qu'elles soient ouuertes, puis les tirez à sec, &

laissez reposer ce boüillon, & relauez les moulles tant qu'il n'y ait plus de grauier. Apres auoir osté la pluspart des coquilles, on fricassera les moulles dans vne poisle auec du beurre à demy roux, y adioutant du sel, vne siboule, ou vn oignon, garny de cloux de girofle : pendant qu'on les fricasse, il faut mettre dans vn plat des croutes de pain sechées au feu, & y adiouter du bouïllon, dans lequel on a fait cuire les moulles, & le faire mitonner, & lors que les moulles seront fricassées, on garnira le potage desdites moulles, mettant sur le bord du plat celles qui ont leur coquilles, & les autres dans le plat, puis on y adioutera du boüillon blanc fait de iaunes d'œufs, & verjus cuits ensemble, & vn peu de muscade dessus, seruez le promptement.

Potage à la fantasque.

Faites vn bon potage à la purée, ayez aussi plusieurs plats de poisson, accommodez auec des sausses differentes, & demie-heure ou enuiron auant que dresser le potage, adioutez y deux cuillerées de chaqu'vne des sausses, & faites boüillir tout demie-heure ou enuiron auant que dresser.

Potage au poisson.

Habillez du poiſſon tel qu'il vous plaira, par exemple vne carpe laittée, eſcorchez-là, & oſtez tout ce qui eſt dans le ventre, puis il faut leuer adroitement la chair auec vn couſteau, & mettre la carcaſſe du poiſſon dans vn baſſin plain d'eau, lauez la pour oſter le ſang, puis le mettez dans vn pot de terre auec vne pinte d'eau plus ou moins, ſuiuant la groſſeur du poiſſon, du ſel, du beurre, vn ou deux cloux de girofle, vn peu de poiure, vne pincée ou deux de perſil eſpluché & laué, vn oignon, ou quelques ſiboules entteres, faites boüillir le potage iuſqu'à ce qu'il ſoit fait.

Faites cuire ſeparement dans vne terrine des laittances de carpe, & dans vn autre petit pot des champignonr, & quand tout ſera preſt, il faut auoir de la croute ou des ſoupes de pain ſechez au feu, mettre le pain par morceaux pour en garnir ſuffiſamment le fond d'vn plat que l'on mettra ſur de la cendre chaude, y verſant du boüillon de poiſſon, ſans y mettre d'herbes & quand il ſera conſommé, vous y en remettrez encore, puis on y adiou-

tera vne ou deux fois plain vne cuilliere d'argent, de la sausse de champignons, & on garnira le potage auec vn tronçon d'anguille, ou de lamproye, ou d'autre poisson, boüilli, ou cuit, de quelque autre maniere, comme des esperlans: On peut adiouter du hachis de carpe ou d'autre poisson bien assaisonné, & en estendre sur tout la soupe l'épaisseur d'vn demy doigt ou enuiron, puis y adiouter encore des morceaux de laittes de carpe, des champignons, des cus d'artichaux coupez par morceaux, ou des huitres, le tout bien cuit, & assaisonné, ou bien on y mettra des moulles, ou des queuës d'escreuisses desossée, dont on garnira le dessus, & le bord du potage, on peut y adiouter des capres, ou des pistaches cuites auec des champignons, ou d'autre bonne sausse, & vn peu de ius de citron.

Quand le plat est garny, on y adioute encore du boüillon de poisson, vne cuillerée ou deux de sausse de champignons, & ayant gousté au potage, on le tiendra chaudement sur vn peu de feu iusqu'à ce qu'on le serue, vous pouuez raper vn peu de croute de pain par dessus, & border, le

plat de tranches de citron ou d'orange decoupée en façon de crestes de coq, & semer par tout des grains de grenade. On peut aussi frire la teste, ou la queuë d'vne carpe, ou d'vn autre poisson, pour garnir les deux bouts du plat ou bassin, dans lequel le potage est dresſé, on peut y adiouter aussi vn petit de poudre d'Iris de Florence, ou de fleurs de violetes, afin que le potage ait vne odeur plus agreable.

Bisque de poisson.

Mettez dans vn bassin, ou dans vn autre plat, vne ou deux soupes de pain roti, escrasez-le, ou le rompez par petits morceaux, adioutez y quelques cuillerées de purée claire, ou bouil'ō de poisson delicat, comme d'vne carpe ou d'esperlan, des huitres ou des moulles de mer, on peut mesler ensemble de la purée, & du bouillon de poisson. Faites mitonner ce pain, adioutez y du bouilon de fois à autre, quand il sera besoin, & quand il sera mitonné on y peut mettre de la sausse d'vn demy court bouillon ou d'vne estuuée auec quelques cuillerées de sausse de champignons, puis on mettra au milieu du plat vn tronçon de poisson ou vn poisson entier cuit

au demy court boüillon, ou de quelqu'autre maniere, puis on acheuera de garnir le plat auec du hachis de poisson cuit, & bien assaisonné, y adioutant toutes sortes de beatilles maigres, cõme des laittances, des langues de carpes frites ou cuites à l'estuuée, ou entre deux plats, auec du pignon, des pistaches, des huitres fricassées ou cuites en baignets, de l'esperlan de mer, du goujon, ou des tronçons de lamprion, ou d'autre petit poisson delicat déja cuit, & bien assaisonné, comme des queuës d'escreuisses, ou des grenoüilles, ou des moulles sans escailles, des champignons, des mousserons, des trufles, des chastaignes, des cus d'artichaux cuits vn peu deuant que seruir la bisque, on y peut adiouter vn petit de verjus, ou vne sausse aux œufs. Apres l'auoir fait chauffer quelque temps separement pour cuire ces œufs, puis piquer sur la bisque quelques morceaux de pain frit, & y adiouter de la grenade, & des tranches de citron ou d'orange, & laisser encore la bisque quelque temps sur de la cendre chaude,

Apprests du poisson.

Poisson à la matelote.

PRenez par exẽple des macreaux frais, & quand ils seront habillez & lauez, faites les cuire auec de l'eau salée, on y peut adiouter du vinaigre ou du verjus, des fines herbes, de l'escorse d'orage, quelques-vns y mettent du fromage, vous pouuez manger ce poisson auec vn petit du reste du boüillon, ou le laisser refroidir dans son boüillon, puis le tirer à sec, & le mettre auec telle sausse qu'il vous plaira.

Poisson au court boüillon.

Prenez par exemple vn brochet, ou vne plye de Loire, ou des merlans, ou d'autre poisson, habillez-le, on peut le faire tremper quelques heures dans du vin, ou du vinaigre, du sel, & vn peu d'escorce d'orange : puis le faire boüillir dans du vin, ou vinaigre, ou dans du vin & du vinaigre, ou du verjus meslez ensemble, auec du sel, vn peu de thin, ou d'autres fines herbes, du clou, de l'escorse d'orange,

Faites en ſorte que le feu prenne au boüillon afin de donner le bleu au poiſſon, & quand il ſera cuit, laiſſez le refroidir dans le court boüillon, puis le tirez à ſec, & le couurez de perſil. Le poiſſon au court boüillon eſt bon auec vne ſauſſe à la poiurade, ou auec vne ſauſſe au beurre, dans laquelle il y ait vn peu du court boüillon, il ſera encore meilleur auec vne ſauſſe friande.

Beaucoup de perſonnes mettent de l'eau dans le court bouillon, pour eſpargner le vin, mais le poiſſon en eſt bien plus fade, qu'eſtant cuit ſans y mettre d'eau.

Remarquez auſſi que le vin blanc fait le poiſſon plus blanc, que quand on employe du vin rouge, pour faire vn court bouillon.

Poiſſon au demy court-boüillon, ou court boüillon baſtard.

Prenez par exemple vne carpe, ou vn autre poiſſon, & le coupez en quatre quartiers, ou par tronçons, apres auoir vuidé le ventre, puis le mettez dans vne eſcuelle auec du ſel, de l'écorſe d'orange, des fueilles de laurier, ou d'autres fines herbes, du clou de girofle, vn oignon ou ſiboulle, &

du vinaigre ſuffiſamment, pluſtoſt chaud que froid; laiſſez mariner & tremper le poiſſon l'eſpace de quelques heures, puis le faites cuire dans vn chauderon, ou dans vne poiſſonniere auec du vin.

Par exemple pour vne carpe, ou vn autre poiſſon d'vn pied de long, & gros à proportion, il faut bien trois demy ſeptiers de vin, & faire vn feu clair & vif; & lors que le vin aura pris le feu, & qu'il y paroiſtra vne flamme violette, il ſera temps d'y mettre le poiſſon, auec vn quarteron & demy de beurre, ou enuiron, coupé par morceaux, de la groſſe chapelure de crouſte de pain, vne bonne poignée de capres, vne poignée ou deux de champignons, deux ou trois cus d'artichaux coupez par morceaux, & deſia cuits à demy, du ſel à diſcretion: vous y pouuez adiouter vne poignée de pignon, & de raiſin de Corinthe, faites cuire tout enſemble, & remuez quelquefois la sauſſe pour luy donner ſa liaiſon; & quand tout ſera cuit, il faudra leuer promptement le poiſſon hors de la ſauſſe ſans le rompre, & l'ayant mis dans vn plat. y adiouſter la ſauſſe, mettre l'oignon au milieu, & les cus d'arti-

chaux autour du poiſſon, rapez-y vn peu de muſcade & de croutes de pain, vous y pouuez adiouter du perſil par deſſus.

Beatilles maigres.

Mettez dans vne terrine des cus d'artichaux blanchis, ou cuits à demy, des champignons, des laittances de carpes, des queuës d'eſcreuiſſes, vn petit de capres, du beurre & vn verre de vin, vn oignon & vne ſiboulle entiete garnis de quelques clous de girofle, vn peu d'eſcorce d'orange ou de citron, quelques andoüillettes de hachis de poiſſon, du ſel, s'il n'y a point de capres il y faudra mettre vne pointe de vinaigre. & faire cuire tout enſemble, & ſur la fin ſi l'on veut vn jus de citron. On peut mettre autour du plat des huitres frites en baignets, & entre deux des grains de grenade, & tranches de citron.

Eſtuuée de poiſſon.

Prenez vne carpe, ou d'autre poiſſon, oſtez tout ce qui eſt dans le ventre ſans creuer l'amer, puis coupez le poiſſon en deux, ou en pluſieurs tronçons, & la mettez dans vn chaudron auec les œufs, ou les

laittances, & non pas le ſang, ny les boyaux, à cauſe des ordures qui s'y peuuent rencontrer, adioutez y du beurre, du ſel, du poiure ou quelques cloux de girofle, vn peu d'eſcorſe d'oranges, ou quelques feuilles de laurier, ou d'autres fines herbes, vn oignon, ou vne ſiboule, autant qu'il en faudra ; quelques - vns y mettent vne partie de vin, & vne partie d'eau, mais cela rend le poiſſon mollaſſe, & la ſauſſe en eſt fade.

Faites cuire le poiſſon: vous pouuez adiouter ſur la fin vn petit de chapelure de pain, & des capres, & dreſſer le tout quand il ſera cuit, & rapez de la muſcade par deſſus: ſi la ſauſſe eſt longue, on peut mettre au fond du plat vne rotie de pain.

Poiſſon en caſſerole.

Mettez dans vne poiſſonniere ou chauderon, du vin, du beurre, du ſel, du clou, du poiure, de la muſcade, vn morceau d'eſcorce d'orange, ou citron, & vne feuille de laurier, & puis y adioutez vn turbot, ou vne barbuë, ou vne pluye de Loire, ou quelque autre poiſſon, vn peu de rapures de pain, & des petits morceaux de beurre en cuiſant, & quand le poiſſon eſt cuit, &

mis dans le plat, on y peut raper de la muscade par dessus.

Fricassée de poisson.

Si le poisson est gros, il le faut couper par morceaux apres qu'il est habillé, écaillé & laué, puis le mettre dans du beurre à demy roux, auec du sel, du poiure, du clou de girofle, de l'escorse d'orange, & des fines herbes, vn oignon ou vne siboule, & le faire cuire, y adioustant du verjus, ou du vinaigre, & vn peu d'eau ou du bouillon de poisson, rapez-y de la muscade quand il sera dressé dans vn plat.

Capilotade de poisson.

Prenez du poisson roty, ou frit, coupé par morceaux ou tronçons; mettez-le dans vn plat auec du beurre, du sel, & vn peu de clou, de l'escorce d'orange, de l'espice, & de grosses chapelures de pain, vne siboule, du verjus ou du vinaigre, & des capres si vous en voulez, ou des anchois, faites bouillir tout ensemble, puis en dressant la capilotade, retirez la siboulle, & rapez de la croute de pain, & vn peu de muscade s'il n'y en a point dans l'espice.

Poiſſon entre deux plats.

Prenez par exemple vne carpe, ou d'autre poiſſon, il le faut habiller, eſcailler & le lauer, ſi le poiſſon eſt gros & eſpais, fendez le tout de ſon long pour le mettre en deux pieces, puis le mettez dans vne terrine, ou dans vne tourtiere tout de ſon long, auec du beurre, du ſel, de groſſe chapellure de pain, ou des champignons coupez par morceaux, & vn peu de fines herbes, ou du clou de girofle, ou d'autre eſpice, Couurez le plat auec vn couuercle percé en deux ou trois endroits, pour donner iſſuë aux vapeurs.

Quand le poiſſon ſera cuit à demy, ou à peu prés, adioutez-y des groſeilles, ou du verjus en grain vn peu pilé, ou d'autre verjus, ou du vinaigre, ou vne ſauſſe aux œufs: on peut y mettre des capres, des raiſins de Corinthe, puis acheuez à faire cuire le poiſſon, rapez de la muſcade ſur la fin : Vous y pouuez mettre du pain frit & des tranches de citron, on peut appreſter de cette façon toute ſorte de poiſſons plats, comme des ſolles, ils ſeront de meilleur gouſt ſi vous les faites rotir à demy ſur le gril, auant que les

auoir entre deux plats.

On peut larder des macreaux frais, ou d'autre poisson, auec des petits lardons, ayant premierement incisé, ou fait des entailles au poisson de mesme que si l'on vouloit le faire rôtir sur le gril, puis on passe les lardons dans la chair du poisson. On l'assaisonne comme nous venons de dire, & on le fait cuire au four comme entre deux plats.

Poisson à la marinade.

Il faut frire le poisson dans l'huile, & l'ayant tiré à sec, mettez du vinaigre auec le reste de la friture; ou plustost mettez dans la poisle de l'huile qui n'a point seruy, faites la chauffer, adioutez y du vinaigre, des feuilles de laurier, ou du romarin, ou d'autres herbes fortes, du sel, & quelques cloux de girofle, faites boüillir ensemble quelque temps tous ces ingrediens, & versez la sausse sur quelque poisson frit: On le peut manger chaud & froid; il se peut garder plusieurs mois l'accommodant en la maniere suiuante.

Prenez du poisson, par exemple des solles de moyenne grandeur, faites les frire, puis les couchez par rangs dans vn baril,

baril, puis y adiouſtez de la ſauſſe ſuſdite tant qu'elle ſurnage de trois ou quatre doigts au deſſus du poiſſon, & ne couurez point le vaiſſeau qu'vn ou 2. iours apres, c'eſt à dire iuſqu'à ce que le tout ſoit parfaitement refroidy, il ſera bon froid, & rechauffé auec vne bonne ſauſſe, comme vne ſauſſe aux anchois, dans laquelle on pourra adjouter de la ſaulce à la marinade.

On peut confire ou mariner des huitres auec du ſucre en la maniere ſuiuante.

Prenez de belles huitres, & mettez dans vn baril vn lict de ſucre en poudre, puis vn lict d'huitres, & que chacune ſoit lardée d'vn petit morceau de canelle, ou d'vn clou de giroſle, acheuez de remplir le baril, mettant vn lict apres l'autre, couurez-le, & le gardez en vn lieu frais.

Hachis, & andoüilletes de poiſſon.

Prenez par exemple vne carpe, ou d'autre poiſſon, oſtez les eſcailles s'il y en a, puis l'eſcorchez, & oſtez ce qu'il a dans le ventre, puis leuez la chair du poiſſon auec vn couteau, & s'il a beaucoup d'arêtes entremeſlez dans la chair, il faut eſtre bien exact à le deſoſſer.

Quelqu'vns font tremper quelque tẽps

le poiſſon dans de l'eau preſque boüillante pour attendrir la chair, & la détacher plus facilement d'auec les areſtes: mais cela diminuë le gouſt du poiſſon. Le poiſſon eſtant deſoſsé, il faut hacher bien menu ſa chair, auec vn peu de perſil, & du ſel, on peut y adiouter quelques champignons coupez par morceaux. Mettez le hachis dans vn plat auec du beurre, vn peu de poiure ou d'eſpiſſe, vn petit morceau d'eſcorſe d'orange ou citron crud, ou quelques cloux de girofle, vn peu de verjus, & ſi vous voulez vn oignon ou vne ſiboule entiere, & vn peu de raiſin de corinthe, & du pignon ſi vous aymez la douceur.

Quelqu'vns font cuire auec le hachis, la teſte, & la queuë du poiſſon.

Il faut retourner, & remuer le hachis de fois à autre, & quand il eſt cuit, retirer l'oignon ou la ſiboule, puis raper vn peu de muſcade, & mettre ſur le poiſſon des apprétes de pain frit; quelqu'vns y adioutẽt vn peu de court boüillon, ou de ſauſſe d'Alemagne, ou de jus de viande rotie.

Pour faire des andoüilletes, il faut prendre du hachis crud de poiſſon bien aſſaiſonné, & le mouiller auec vn peu de vin

blanc, ou du verjus, ou du blanc d'œuf, & le presser entre les mains pour former les andouilletes, & les faire cuire en suite auec du beurre ou de la moëlle, & le reste des ingrediens : On peut mesler des iaunes, & des blanc d'œufs durs dans le hachis & dans les andouilletes.

Pasté en pot de poisson.

Mettez du hachis de poisson dans vn pot, ou dans vne tourtiere, assaisonnez le de cloux de girofle, de quelques fines herbes : Mettez y des pois, du beurre, & du vin, adioutez y en les faisant cuire, des chastaignes roties, ou des nauets coupez menu qui soient déja fricassez, vous y pouuez mettre aussi vn petit de court bouïllon, rapez de la muscade par dessus quand il sera cuit, piquez y aussi du pain frit.

Poisson roti.

Prenez du poisson, il le faut lauer, escailler, habiller, & oster tout ce qui est dans le ventre, & n'y laisser ny œufs, ny laittes, ny sang, parce que cela demeureroit crud, & empescheroit que le poisson ne pust cuire, il le faut bien essuyer, puis y faire quelques taillades, plus ou moins, à proportion qu'il est espais, ou

que sa chair est ferme, & si la chair est tendre & delicate, comme celle des maquereaux, & des poissons plats, il n'est pas besoin d'y faire des taillades.

Quand le poissõ estapresté, il le faut mettre sur le gril, que l'on peut garnir de quelques brins de paille mouillée ou du jong, ou du fenoüil & le faire rotir doucement prenant garde qu'il ne se brûle, lors qu'il sera cuit d'vn costé, il le faut retourner de l'autre, & le graisser auec vn peu de beurre ou d'huille, il y en a que l'on arose auec du verjus, ou du vinaigre. Le poisson estãt cuit, on y fait vne sausse au beurre, ou vne farce, de quelque autre saulce.

Poisson roti à la broche.

Prenez par exemple vne carpe, & apres auoir osté tout ce qui est dedans le ventre & l'auoir escaillée, faites des taillades dans la chair de costé & d'autre, puis la mettez à la broche, & la salez dedans & dehors; Mettez dans le ventre du poisson vn brin ou deux de thin, & vn brin de mariolaine, & deux ou trois feüilles de laurier sec, & vn ou deux bons oignons fendus en quatre, deux ou trois cloux de girofle, vn peu de poiure, & de muscade, vn demy

quartron de beurre frais, plus ou moins, à proportion de la grãdeur du poiſſon, puis il faut auoir deux bâtons de la groſſeur du doigt, aplatis d'vn coſté, & en coucher vn ſur châque coſté du poiſſon, il faut qu'ils ſoient vn peu plus longs que le poiſſon, liez-les par les deux bouts, puis il faut continuer le lien tout du long du poiſſon, puis le faire cuire comme de la viande, le tournant de fois à autre, tantoſt ſur vn coſté, tantoſt ſur l'autre, à proportiõ que le coſté qui eſt au feu ſe ſeiche, afin de faire cuire le poiſſon également de toutes parts; Il faut auſſi l'arroſer ſouuent d'vn quartron ou plus de beurre qui ſoit dans vne lechefrite, auec vn oignon, ou vn brin de thin.

Pendant que le poiſſon rotit à la broche, il faut faire la ſauſſe dans vn petit pot, ou dans vne terrine, y mettant les laittes du poiſſon coupez par morceaux, du beurre, du ſel, vne ciboule, ou vn peu d'oignon, des huitres, & des anchois ſi vous en auez: On y peut mettre auſſi quelques champignõs coupez par morceaux, faites cuire cette ſauſse, & ſur la fin adiouſtez-y du verjus auec vn peu de muſ-

cade, tenez-là vn peu longue.

Lors que le poisson est cuit, & roty suffisamment, mettez le dans vn plat, ostez l'oignon, & les herbes fines qui sont dans le ventre, ostez aussi la ciboule, & le bouquet de la sausse, puis la versez sur le poisson, y adjoûtant le dégout de la carpe qui est dans la lechefrite, & mettez vne partie des laittances sur le poisson, & vne partie dans le ventre: Tenez quelque temps le plat prés du feu sur vn peu de feu, afin que le poisson prenne le goust de la sausse.

Poisson frit en plusieurs manieres.

Escaillez le poisson, & l'habillez, ostant tout ce qui est dans le ventre, lauez-le s'il est besoin, & l'essuyez, car il ne prendroit pas bien la friture s'il estoit moüillé. On peut le poudrer de farine, & d'vn petit de sel menu, & y faire des entailles s'il est espais, ou si sa chair est ferme, afin que la friture puisse penetrer.

Pour bien frire du poisson, il faut que l'huile ou le beurre soit bien chaud, & qu'en y trempant la queuë du poisson elle soit seche, incontinẽt, il est bon qu'il y ait vn rond de fil de rechard dans le fond de la poësle, pour empescher que le poisson

ne s'y attache, & quand le poiſſon eſt cuit d'vn coſté, retournez-le de l'autre. Quand il eſt frit, mettez-le dans vn plat, il eſt bon de le garnir d'oranges coupées par moitié.

Le poiſſon eſtant frit & tiré à ſec hors de la friture, vous le pouuez manger ſans ſauſſe eſtant poudré d'vn peu de ſel, ou auec du verjus, ou jus d'orange, ou le manger auec vne poiurade, ou vne ſauſſe à l'oignon, ou quelque autre ſauſſe, ou bien on met par morceaux le poiſſon frit, & on en fait vne capilotade.

Poiſſon frit en begnets.

Prenez par exemple de grandes huitres, lauez les en pluſieurs eaux froides, puis les faites reſuier entre deux linges, puis les trempez dans de la boüillie cruë fort eſpaiſſe qui ſoit faite auec de la farine, aſſaiſonné d'vn peu de ſel menu, & de vin blanc, ou du laict, ou de l'eau detrempez enſemble, le vin blanc eſt le meilleur, & que l'appareil demeure eſpais comme de la moutarde, & les cuire, il les faut prendre l'vne apres l'autre, auec vne cuilliere, & les mettre dans la poëlle dans le beurre bien chaud, & en quantité, ou dans vne friture faite moitié de beurre, &

moitié d'huile d'oliue, ou de noix bien chaude, & qui ne fasse plus de bruit sur le feu, & les retournant l'vne apres l'autre, afin qu'elles se cuisent d'vn costé & d'autre, & qu'elles prennent de la couleur sans se brûler, & sans s'attacher à la poësle.

Quand elles sont cuites, & rissolées comme des begnets, tirez les hors de la friture l'vne apres l'autre, & les poudrez incontinent de sel menu, y adjoustant vn jus d'orange & de citron, ou du verjus, ou du vinaigre, & les mangez chaudement; au lieu de sel, on y peut mettre du sucre.

Poisson fumé.

Habillez du poisson, & le salez plûtost entier que par tronçons, laissez-le en son sel trois ou quatre iours, ou plus longtemps, selō qu'il est plus gros, puis l'ayant retiré & laissé vn peu ressuyer, on le met secher à la cheminée, l'enuelopant de papier pour le tenir proprement. On peut faire secher du poisson à la cheminée sans qu'il soit salé.

Quand on a vne grande quantité de poisson à faire secher, comme des harens, on les enfille dans des baguettes, comme des chandelles, puis on les pend au plan-

cher d'vne petite chambre bien close, & de la mesme façon que les chandeliers font leurs chandelles, puis on fait du feu aux quatre coings, & au milieu de la chã-bre pour enfumer, & secher le poisson.

Poisson farcy.

Prenez vne carpe, habillez-la, & l'escaillez, vuidez le ventre, leuez la peau, car il faut qu'elle tienne à la queuë, & à la teste, & tout le long du dos, puis leuez la chair, & quand elle sera hors d'auec les os hachez-là auec du persil, du thin, de la marjolaine, de la ciboule, trois ou quatre champignons; le tout estant haché bien menu ensemble, adjoustez-y vn quartron, plus ou moins de bon beurre frais à demy fondu, du sel, de la muscade, du poivre, & les autres assaisonnemens propres pour vn hachis de poisson, & remuez tout ensemble auec vne cuillier, afin qu'ils se lient bien, puis en emplissez la peau du poisson, & vous garnirez le ventre des andoüilletes de poisson, des laittãces de carpes, des champignons cuits & coupez menus & bien aprestez, des queuës d'escreuisses, des culs d'artichaux deja blanchis, & d'autres beatilles maigres, vn peu de

beurre, le tout aſſaiſonné de ſel, de clou, de quelques anchois, ou capres, & ayant recouſu le ventre du poiſſon, mettez le dans vne caſſerole, ou poiſſonniere, ou terrine, auec vne chopine de vin blanc, ou demy-ſeptier au moins, auec autant d'eau, plus ou moins de chacun à proportion de la grandeur du poiſſon, & que l'on veut le gouſt releué, en ſorte qu'il en ſoit couuert, adïouſtez y vn peu de vinaigre, pour oſter le mauuais gouſt s'il y en a, & gros cõme vn œuf de bon beurre frais, il faut faire cuire tout cela, & le poiſſon eſtant cuit en ſorte qu'il ait vne belle couleur, & la ſauſſe courte, il faudra retirer le beurre ſi elle eſt trop graſſe, puis dreſſer le poiſſon auec le reſte de la ſauſſe, ſi l'on veut on peut encore garnir le plat ou baſſin auec des eſcreuiſſes, & d'autres beatilles maigres bien cuites, auec des laittes, des capres, des champignons, on y peut mettre du hachis, ou des andouïlletes de poiſſon cuit ſeparement, mettant auſſi ſur le poiſſon des tranches de citron ou d'orange, & de la grenade autour du plat.

Macreuses en diuerses sortes.

Puisque les macreuses sont du nombre des poissons, nous pouuons bien adjoûter icy quelques manieres de les aprester: Apres auoir remarqué que celles qui ont les pieds rouges sont bien meilleures que les autres.

Prenez vne macreuse, trempez-la dans de l'eau bouïllante, puis la plumez prõprement, & ratissez bien le duuet, habillez la en suite, puis faite la bouïllir vn bouillon seulement dans de l'eau nette toute bouïllante, dans laquelle il y ait vn peu de vin, & de la sauge, & la retirez incontinent, vous pouuez l'accommoder apres cela en diuerses manieres, comme vn canard.

Pour la faire rotir à la broche, il faut mettre dans le ventre vn morceau de beurre, vn oignon, du sel, & du poivre, puis recoudre l'ouuerture, & piquer sur l'estomac de la macreuse quelques cloux de girofle, & la mettre en broche, la faisant cuire doucement, & long temps, & pendant qu'elle cuit, arrosez la souuent auec de l'eau, du sel, & du beurre qui soient sous la macreuse dans vne leche-

frite, y adjoûtãt vn peu de vinaigre quand la macreuse est presque cuite, & continuant à l'arroser iusqu'à ce qu'elle soit cuite parfaitement, puis on la seruira auec sa sausse, ou bien on fera vne sausse douce, ou vne sausse aux capres, comme aux becasses, ou vne sausse à la Catalane.

On peut faire cuire vne macreuse au court boüillon, & la manger à sec, ou l'aprester comme vn canard aux nauets, ou la mettre en ciué. Elle est aussi fort bonne à l'estuuée, laquelle vous pouuez faire en maniere suiuante.

Prenez vne belle macreuse, mettez-la dans vn pot auec vn oignon, vn quartron de beurre, cinq ou six cloux de girofle, vne ou deux feuilles de laurier, du poivre, & du sel à discretion, trois demy-septiers ou vne pinte de vin, auec autant ou plus d'eau, la moitié, ou vn peu plus d'vn septier de bon vinaigre, ou de verjus; faites boüillir tout ensemble, & si la sausse se consomme trop, il faut y remettre du vin, & de l'eau, & du vinaigre à proportion qu'il en sera besoin: Faites bien cuire la macreuse, goûtez à la sauce, & si elle n'est pas assez de haut goust, adjoûtez-y vn

peu de verjus, ou de vinaigre pour la releuer, si au contraire sa sausse est trop forte, mettez-y vn morceau de beurre pour l'adoucir, & la faites bouillir encore vn bouillon ou deux.

Pour apprester les Herbes & les Legumes.

Chapitre III.

Laittuës farcies.

PRenez de grosses laittuës pommées, & les faites tremper quelque peu de temps dans de l'eau bouïllante pour les faire amortir, & les ayant fait esgouter, il faut les ouurir, & oster le cœur & remplir la laittuë auec du hachis de veau, ou d'autre viande cruë bien assaisonnée, cōme si c'estoit pour faire des andouilletes, puis on mettra les laittuës dās vne escuelle, ou pot de terre, auec du beurre, & vn peú de bouïllon du pot, du clou de girofle & du sel, vous pouuez y adjouter quelques champignons, ou des asperges, ou des culs

d'artichaux coupez en petits morceaux, & lors que cela sera cuit, vous pouuez y adiouter vne sausse blanche, ou garnir le plat de pois bien fricassez, & rapez vn peu de muscade par dessus, & tenir le plat chaudement iusqu'à ce qu'il soit sur la table.

Autres laittuës farcies.

Coupez par quartiers des laittuës pommees, & les ayant lauez, faites les vn peu blanchir dans de l'eau boüillante sans les mettre sur le feu, puis les faites cuire auec vn peu de thin, ou d'autres herbes fines, vne bonne farce d'herbes bien assaisonnée comme celle des œufs à la farce, y adioutant du beurre, & de la moëlle de bœuf, & vn peu de bon bouïllon du pot, & lors qu'elle sera bien fricassée, & vn peu de haut goust, dressez-les dans vn pot, rapez vn peu de muscade par dessus.

Espinars.

Lauez les bien en plusieurs eaux, puis les mettez dans vn pot de terre sur de la cendre chaude afin qu'ils iettent leur eau, ils seront plus friands, si vous y mettez vn petit d'ozeille quand ils auront ietté leur eau, tirez les à sec, & les pressez bien,

puis les mettez dans vn pot, ou escuelle de terre, on peut les hacher, & pour vn bon plat mettez y vne demie-liure de beurre, du sel, & quelques cloux de girofle, vous y pouuez mettre vn oignon entier piqué de quelques cloux de girofle pour releuer le goust, faites les cuire doucement & à petit feu, retournez les souuent auec vne cuilliere, afin qu'ils cuisent par tout sans se brûler, & quand ils seront presque cuits adioutez-y du verjus, & acheuez de les faire cuire, puis on rapera de la muscade par dessus, on les peut garnir d'apréres de pain frit dans du beurre ou dans de l'huile.

Autres espinars friants.

Les espinars seront plus friants si vous mettez auec le beurre & le sel vn oignon piqué de cloux de girofle, du poiure, vn morceau de sucre, du raisin de corinthe, ou d'autres bons raisins, du verjus, de la muscade, faisant cuire tout ensemble, & quand on veut seruir, on y adioutera du jus de citron ou d'orange, & du sucre s'il n'y en a pas assez.

Cardes de poirée, ou Iottes.

Prenez de belles costes de poirée, cou-

pés les par morceaux longs cõme la main, ostez les filets, & ce qu'il y a de vers, liez les par petites bottes, faites les cuire dans de l'eau y adioutant du sel, & vn peu de beurre, estant cuits, tirez les à sec, & les faites esgouter, puis on les mettra dans vne sausse faite auec du sel, du vinaigre, & du beurre, qu'il faut toûjours remüer pendant qu'il fond, puis y ayant mis les cardes, on peut y adjouter de la chapelure de pain, de la muscade & y mettre aussi du fromage rapé & coupé bien menu, & laisser boüillir le tout ensemble en retournant les cardes de fois à autres, iusqu'à ce que la sausse soit faite.

Chicorée blanche à l'estuuée.

Mettez la chicorée dans de l'eau boüillante, & la retirez dés qu'elle est à moitié, puis la faites bien esgouter, elle aura plus de goust si vous la mettez toute cruë entre deux plats sur le feu afin qu'elle iette son eau, & qu'elle se cuise, puis estant esgoutée, fricassez-la auec du beurre, & l'assaisonnez de sel, & de vinaigre, on y peut raper de la muscade & du fromage,

Chicorée sauuage en salade.

Prenez des racines de chicorée sauuage, qui

qui ſoient groſſes & bien nourries, & apres les auoir ratiſſées & lauées, faites les cuire auec beaucoup d'eau, & vn peu de ſel : Mais ſi vous deſirez les rendre bien douces, il faut ietter la premiere eau, & ne ſaller que la ſeconde eau. Et les touchant auec les doigts, vous les trouuerez molles. Eſtant cuites, on les fait égouter, puis ayant oſté la corde, il faut les hacher ſur vn ais auec vn peu de ſel menu, & du ſucre, dont il faut mettre plus gros qu'il n'y a de racines, & hacher bien cela en y adioûtant vn peu de vinaigre, de l'huile à diſcretion, le tout eſtant bien meſlé ſans qu'il ſoit trop liquide, vous la dreſſerez ſur vne aſſiete; Cette ſalade doit eſtre ſemblable à vn hachis. On peut faire la meſme choſe auec les feuilles de chicorée ſauuage, quand elles ont eſté cuites en deux eaux, & bien eſgoutées. On peut auſſi faire vne ſalade compoſée de racines, & de feuilles de chicorée ſauuage les dreſsãt ſeparement ſur vne meſme aſſiette en ſorque le blanc, ou ce qu'il y a de racines ſoit apreſté ſeparement, & ſoit mis au milieu de l'aſſiette, & que le vert ſoit tout autour, l'vn & l'autre bien aſſaiſonné de

ſucre & vn peu de ſel de vinaigre, & d'huile en les hachant. On peut encore apreſter cette ſalade de chicorée auec vne ſaulce aux cardes, la faiſant auec de bon beurre, du ſel, & de la muſcade,

Choux à la compote, ou choux pourris.

Prenez des choux pommez, coupez les par morceaux, & les lauez, faites les bouillir quelques bouillons dans de l'eau, puis le tirez à ſec, & les mettez dans vn pot auec vn morceau de lard, de la moelle, ou de bonne greſſe de bœuf couppée par petits morceaux vn peu de fines herbes, du ſel, & du clou, de l'eau, ou plutoſt du bouillon de viande ſans herbes, faite bien cuire le tout enſemble, & quil ne reſte que tres peu de bouillon, & remüez la compote aſſez ſouuent. Et quand elle ſera parfaitement cuite, rapez y de la muſcade: Et auant que la ſeruir, vous y pouuez auſſi adiouter du ius de viande rotie, des aprêtes ou morceaux de pain fricaſſez au beurre. Les iours maigres il eſt bon d'adiouſter vn oignon auec les choux hachez & aſſaiſonnez comme nous l'auons dit, & de la mie de pain, les faiſant cuire auec de l'eau, du beurre, ou de l'huile.

Ou bien ayant haché & fait parbouillir des choux blancs dans de l'eau, & du sel, retirez les à sec pendant qu'ils s'égoûtent, il faut fricasser de l'oignon, ou des ciboules, auec du beurre ou de l'huile, puis y adioûter les choux auec du sel, de l'espice, du bouillon du pot, ou de l'eau, quelques-vns y adioutent vn peu de vin, faites bien cuire tout ensemble, rapez vn peu de muscade quand l'estuuée sera faite.

Choux farcis.

Prenez par exemple vn choux blanc qui soit bien gros, & bien pommé, faites luy prendre vn bouillon ou deux dans de l'eau bouillante pour le mortifier, & oster de sa force, & l'ayant retiré, il faut escarter les grandes feuilles sans les rompre, oster le cœur, & remplir le chou de viande hachée, & assaisonnée comme celles des pastez de gaudiueau, & d'vn bon hachis, y meslant des moyeux d'œufs cuits, & durcis, il faut y adioûter aussi des iaunes d'œufs cuits pour bien lier tout ensemble. On y peut y adioûter encore du verius en grain, des champignons, & du pignon, raisin de Corinthe, des hasperges coupez

par morceaux, ou d'autres ingrediens selon la saison, & vn peu d'éspice, ou de thin en poudre auec le sel, & ayant rabatu les feuilles par dessus, il faut lier le chou en croix auec vne cordelette, & le mettre dans vn pot assez grand afin que l'on puisse le retirer entier lors qu'il sera cuit, faites le cuire l'espace d'vne heure & demie ou enuiron, auec du bouillon de viande bien assaisonné, puis le tirez hors du pot, & ostez la cordelete, on pourra verser pardessus du ius de viande rotie.

On peut garnir vn chou en plusieurs manieres, & en faire de plusieurs façons; par exemple, auec des pigeonneaux qu'il faut faire cuire à demy à la compote, ou auec d'autre viande, auant que les enfermer dans le chou.

On peut aussi remplir le ventre des oyseaux de hachis bien assaisonné, & mettre encore entre les pigeonneaux pour garnir dauantage le chou.

Choux fleurs.

Prenez des choux fleurs, mettez les par branches, ostez la peau ou l'escorce, & ce qui peut y auoir de pourry, puis les lauez

& les faites cuire dans le pot auec la viande, ou dans de l'eau, auec du ſel, de la mie de pain, & vn peu de beurre, afin qu'ils ſoient bien blancs, eſtant cuits tirez les à ſec, & les faites égouter comme des aſperges, puis on les mettra dans vne ſaulce ſemblable à celles des aſperges, on y peut adiouter du ius de viande rotie.

On peut faire auſſi des choux fleurs en forme de baignets, les ayant fait parbouillir, auparauant vous pouuez accommoder des choux blancs à la ſaulce des choux fleurs, les ayant fait cuire premierement par quartiers dans du bouillon de viande, ou dans de l'eau, du ſel, ou dans du vin, & du ſel, vn peu de vinaigre, & des fines herbes.

Aſperges.

Pour bien faire cuire des aſperges entieres, mettez les dans de l'eau bouillante, auec vn peu de ſel, & quand elles ſeront attendries moderément, il les faut retourner, & ayant tiré le chaudron hors du feu, laiſſez les refroidir à demy, puis les tirez hors de l'eau, & les faites égouter, les couurant d'vn linge blanc, puis on les mettra dans la ſaulce ſuiuante.

Mettez vn plat ſur vn bon feu auecce qu'il faudra de vinaigre, & de ſel, & vn bon morceau de beurre, vous y pouuez adiouter vn peu de poiure, il faut tourner le beurre iuſqu'à ce qu'il ſoit fondu, afin que la ſaulce ſoit liée : Puis on y mettra les aſperges, vous pouuez raper de la muſcade pardeſſus : Vn peu de groſſe chapelure de pain eſt bonne dans cette ſaulce, & meſme du ius d'éclanche, ou d'autre viande rotie. Au lieu de faire cette ſaulce, on ſe contente de manger les aſperges auec de l'huile, du ſel, & du vinaigre comme vne ſalade.

Aſperges fricaſſez.

Prenez des aſperges menuës, & tendres, rompez par morceaux ce qu'il y a de vert, & les ayant lauez, mettez les dans du beurre à demy roux, auec vne ciboule, & vn peu de ſariete, & du ſel, & apres leur auoir donné quelque tour de poêle, mettez les dans vn plat auec vn peu d'eau, & du boüillon du pot dégraiſſé, faites les cuire enſemble, & quand elles ſeront preſque cuites, adioutez y de la crême, ou vn peu de deſſus de laict, & les tenez encore quelque temps ſur le feu.

On peut faire cuire aussi les asperges entre deux plats, ou dans vn pot, ou terrine, auec de l'eau, du bouillon du pot, du beurre, ou de la moelle, ou du lard, de la sarriete, vne ciboule piquée de deux ou trois cloux de girofle, ou plûtost vne saulce blanche faite auec le vinaigre, & les iaunes d'œufs délayez ensemble, ou du ius de chair rotie, & quand elles seront presque cuites, adioutez-y du verius, du vinaigre; la saulce estant faite, rapez y de la muscade, & de la croute de pain dessus.

Autre maniere.

Rompez les asperges par morceaux, faites les bouillir vn bouillon ou deux dans de l'eau pour les attendrir, & les ayant tiré à sec, mettez-les dans vn petit pot, auec du beurre, vne ciboule piquée de deux ou trois cloux de girofle, du sel, vne pointe de verius, & les faite cuire en compote, & que la saulce soit courte.

On confit les asperges comme le pourpier, & comme les culs d'artichaux, les laissant fenner durant quelques iours auant que de les mettre dans la saumure.

Artichaux

Artichaux à la poiurade.

PRenez des artichaux qui ſoient tendres,& les coupez par quartiers, oſtez le foin, & les petites feuilles, pelez auſſi le deſſous, & ne laiſſez que les grandes feuilles, & à meſure qu'ils ſont pelez, il les faut ietter dans de l'eau fraiſche pour empeſcher qu'ils ne ſe noirciſſent, & qu'ils ne deuiennent ameres, & quand on les veut ſeruir, il les faut mettre dans vn plat, ou ſur vne aſſiette, en forme de piramide: & les arrouſer d'eau : On met auſſi ſur le bord du plat, du poiure & du ſel battu enſemble.

Artichaux frits.

Coupez par quartiers de gros culs d'artichaux, & apres les auoir pelez pardeſſous iuſqu'au blanc, faites les morceaux d'vn poulce d'eſpais ou enuiron, & ayant oſté le foin, & rogné la pointe des feuilles, mettez en meſme temps les morceaux dans de l'eau, iuſqu'à ce que vous les vouliez faire, lors il les faudra tirer hors

de l'eau, les poudrer de farine, puis les frire dans du ſain doux bien chaud, ou dans de bonne huile, ou du beurre à demy roux, qui ſoit ſi chaud qu'en y trempant vn des morceaux le vert ſeche incontinent. Quand ils ſont frits ſuffiſamment ſans eſtre buſlez, il faut les tirer à ſec, les poudrer en meſme temps de ſel menu, les arrouſer de vinaigre, puis les couurir de perſil amorty & frit mediocrement dans la poéle

Pour cét effet il eſt beſoin que le perſil ſoit en brin bien laué, & bien ſec, puis le mettre legerement dans la poêle, ſans le preſſer à plaine main, & le retirer incontinent auec vne eſcumoire hors de la friture; l'ayant laiſsé eſgouter, repandez-le ſur les artichaux.

Artichaux fricaſſez.

Prenez des culs d'artichaux, & apres auoir oſté toutes les feuilles, & le foin, coupez les par tranches, ou par quartiers de moyenne groſſeur, puis les faites blanchir, c'eſt à dire qu'il leur faut faire prendre quelques bouillons, & les faire cuire preſque à demy dans de l'eau, auec vn peu de ſel, vn brin de ſariette, & de la

ciboule, puis tirez les à sec, & les mettez par apres dans du beurre à demy roux, y adioutant du sel, & quelques champignons si vous en auez. Faites les cuire suffisamment, & sur la fin adioutez-y vn peu de verius, & de vinaigre, ou vne saulce blanche, auec des œufs, & du vinaigre, & les dressez peu de temps apres, puis y rapez de la muscade.

Autres artichaux.

Prenez des culs d'artichaux, ostez le foin & toutes les feuilles, & tout ce qu'il y a de vert, iettez-les en mesme temps dans de l'eau, laissez les tremper vn quart-d'heure, puis les changez d'eau vne fois ou deux : S'ils sont durs, il est bon de les faire bouillir vn bouillon ou deux dans de l'eau, auec vn petit de sel, mais ils en auront moins de goust. L'on fera cuire les artichaux dans vn plat de terre auec du beurre, du sel, & vn ou deux cloux de giroffe, les tenant couuerts, & quand ils seront cuits à demy, adioutez y vn peu de verius, ou du vinaigre, quelques-vns y mettent du vin, & vn peu de chappelure de pain, estant cuits rapez y vn peu de muscadem.

Artichaux confit.

Pelez des culs d'artichaux, n'y laissant rien du foin, ny des feuilles, & les mettez en mesme temps dans de l'eau fraische, & les ayant retirez, faites les bouillir vn bouillon, ou iusqu'à ce que le foin se puisse oster facilement, & l'ayant osté mettez les dans vn pot de terre, puis vous y adiouterez de l'eau bien salée, & qu'elle surnage de trois doitgs, quelquvns y mettent vne partie d'eau & vne partie de vinaigre, puis adioutez-y l'espaisseur de deux doigts de bonne huile, ou de beurre qui ne soit guerre chaud, il faut mettre le pot en la caue sur vn ais, & le couurir d'vn linge double. Lors que l'on veut manger de ces culs d'artichaux, il faut les tirer auec vn baston, & ne pas mettre la main dans la saumure, puis on les fait tremper dans de l'eau depuis le soir iusqu'au matin pour les dessaler; apres cela vous les accommoderez comme des culs d'artichaux, qui n'ont esté salez.

Autre maniere pour garder les cus, d'artichaux.

Apres les auoir tirez de l'eaux, mettez

les entre deux ſeruiettes, afin qu'ils s'eſgoutes parfaitement, puis on les met dans vn pot, en y adioutant du vinaigre, ou du verius, tant qu'ils ſurnagent des deux ou trois doigts, puis on y adioutera du ſel, & le lendemain de l'huile, & on les met en la caue, mais les artichaux n'ont quaſi point de gouſt, parce qu'ils l'ont perdu dans le vinaigre.

Les artichaux ſe peuuent garder quinze iours ou plus, eſtant cuits dans de l'eau, du ſel, & du beurre, en ſorte qu'il ſurnage d'vn doigt par-deſſus, il n'y a qu'à les faire boüillir enſemble cinq ou ſix boüillons, & les garder auſſi dans le beurre.

On peut confire & conſeruer en toutes les meſmes façons les cardes d'artichaux blanchies, & les aſperges auſſi; par exemple, faire cuire à demy les aſperges, les coucher de leur long dans vn vaiſſeau, & y adiouter du beurre, tant qu'il ſurnagẽt de deux doigts. On les peut garder auſſi toutes crües cinq ou ſix iours, afin qu'elles ſe fannent, puis on les couche dans vn vaiſſeau tout de leur long, enſuitte les couurez de ſaumure, & d'hui-

le, ou de beurre pardessus, afin de les garder en cét estat.

On confit de cette façon les concombres, & le pourpier, deux ou trois iours apres qu'ils sont cueillies : On y peut adiouter vne ou deux muscades, quelques cloux de girofle, & du poiure entier : Il n'est pas absolument necessaire de mettre de l'huile pardessus la saumure.

Cardes d'artichaux.

Prenez des cardes bien blanches, coupez les par morceaux de la longueur de la main ou enuiron, ostez les filets qui sont dedans, & dehors, & apres auoir laué les cardes ; liez les par petites bottes, & les faites cuire dans le pot auec de l'eau, & du sel, y adioutant vne mie de pain, & vn morceau de beurre, afin qu'elles soient plus blanches, & de meilleur goust, estant bien cuites & esgoutées, on les met ordinairement dans vne saulce au beurre, assaisonné de sel, de vinaigre, & de muscade : on y adioute aussi de la chapelure de pain, & quelquefois du fromage de Milan, puis on les fait bouillir dans la saulce : On y peut adiouter de la moëlle de bœuf, du ius de viande,

où du ius d'vne esclanche de mouton, & aux iours maigres de la saulce de poisson, & rapez du fromage entre les licts de cardes.

Nauets.

Ratissez des nauets, & les mettez dans l'eau chaude, ou bien dans le pot auec la viande comme nous l'auons dit aux potages, quand ils seront cuits, tirez les à sec, coupez les par morceaux, adioutez-y du beurre, du sel, & vn petit de laict, vous pouuez y mettre vn petit de poivre, & de muscade, ou de la moutarde delayée auec du verius, ou du vinaigre, ou bien raper du fromage, ou leur faire vne saulce à robert.

Les nauets sont bons estant cuits sous la cendre.

Autre maniere.

Les nauets estant bouillis en leur entier, tirez les à sec, poudrez les de farines, & les faites frire dans du beure, ou de l'huile, puis les tirez hors de la friture, & leur faite vne saulce auec du vinaigre, & du sel. On peut accommoder de la mesme façon la pluspart des autre racines comme les carottes, les cersifis,

cheruis, & la curſonnaire.

Oignons.

Prenez de gros oignons, faites les cuire dans les cendres, ou dans le pot, auec de la viande, & les ayant pelés, mettez les par quartiers auec du vinaigre, du ſel, & de l huile: On les peut manger auec vne ſaulce douce, comme auec du raiſiné, ou ſeulement auec du ſel, & du poivre.

Champignons.

Les meilleurs ne vallent rien, neantmoins on les accommode en la maniere ſuiuante.

Prenez des champignons qui ſoient frais, & rouges pardeſſous, & non pas noirs ny fletris: Pelez-les, oſtez la queuë; puis les mettez par morceaux dans de l'eau, & les ayant bien laués, faites les tremper quelque temps dans de l'eau, puis les mettez dans vn plat, ou dans vn pot, auec du ſel, du poivre, du perſil haché menu, vne ciboule, ou vn oignon entier, & vn bon morceau de beurre, ou de moële, on y peut adiouter vne moitié, ou vn quartier de citron, faites bouillir tout enſemble iuſqu'à ce que les champignons ſoient cuits, puis on y adjoutera

vn peu de verius ou de vinaigre, & quand ils auront bouillis encore vn petit, dressez les, ostant l'oignon & le citron apres l'auoir presse On peut lors y adiouter du ius d'esclanche de mouton, & y raper de la muscade.

Pour en manger auec plus de seureté, lors qu'ils seront pelez & lauez, on les fait parbouillir auec de l'eau, du sel, vn oignon, & vn morceau d'escorce d'orange, puis on iette cette eau, & on fait bouillir les champignons deux ou trois bouillons auec vn peu de vin, & les ayant tirez à sec, on les assaisonne auec vne saulce au beurre blanc, ou à la cresme, ou bien on les fricasse dans du beurre roux, auec du persil haché menu, y adioutant du sel & du poiure, & lors qu'ils sont prests à dresser on y adioute du verius, ou du vinaigre, ou du ius de citron, & leur ayant donné encore deux ou trois tour de poéle, on les dresse, & on y adioute de la muscade pardessus.

Champignons frits.

On peut faire au beurre ou à l'huile des champignons toutes cruës, ou parbouillir dedans de petit vin blanc, & les

assaisonnez

assaisonnez de sel, & de ius d'orange, ou choses semblables.

On se contente quelquefois de peler & lauer les champignons, puis on les met tous entiers dans vne tourtiere, ou sur vne feuille de papier sur le gril auec vn peu de beurre, ou de bonne huile, du sel, & du poiure, ou de la muscade, & vn peu de chapelure de pain, faite les cuire doucement à petit feu.

Champignons farcis.

Estant pelez, il faut oster la barbe, qui est dedans, puis les lauer, & les mettre à sec tout d'vn temps, parce qu'ils n'auroient pas de goust s'ils demeuroient long-temps dans l'eau pendant qu'ils trempent, il faut hacher vn morceau de veau, ou de blanc de volaille, auec du lard pelé, & de la graisse coupée menuë, y adioutant du sel, & vn petit de thin, de mariolaine, & vne petite ciboule : le hachis estant fait, il faut le lier auec vn ou deux iaunes d'œufs crus, y meslant vn petit d'espisse ; puis on farcit, ou remplit les champignons de cette farce, estant farcis, mettez-les dans vne tourtiere couuerte, ou entre deux plats d'argent,

auec vn peu de beurre, ou de bouillon de pigeons, ou d'autre volaille, & vn peu de feu dessus, & dessous, estans cuits mettez-les sur vne assiette creuse, & y faite vne petite sauce blanche composée d'vn peu de verius, & de quelques iaunes d'œufs, & le tout estant prest, adioutez-y vn peu de ius de viande.

Pour confire des Champignons.

On en peut garder de cuits de la méme façon que des culs d'artichaux, ou bien les ayant fricassez comme nous auons dit, on les met dans vn pot, on verse encore pardessus du beurre fondu qui ne soit guiere chaud, & tant qu'il y en ait l'espaisseur du trauers d'vn doigt, les empescher de s'euanter, & trois sepmaines apres ou enuiron, il est bon de les mettre sur le feu pour faire fondre la saulce, & la separer des champignons qu'il faudra mettre dans d'autre beurre qui soit sallé, & que le beurre surnage d'vn bon trauers de doigt, & faire la mesme chose de mois en mois, pour empescher qu'ils ne soient gastez par l'humidité qu'ils iettent qui les fait pourrir: Il les faut garder en la caue ou en vn autre lieu frais.

Morilles.

Pour garder les morilles, il les faut enfiller cõme des marrons en ſorte qu'elles ne s'entre-touchent pas l'vne l'autre, & les expoſer au ſoleil, ou dans la cheminée, enuelopées de papier, ou dans vn ſac, iuſqu'à ce qu'elles ſoient ſeiches, puis les garder en vn lieu ſec; & quand on en voudra vſer, il les faut faire tremper dãs de l'eau chaude, puis les faire cuire, & les aſſaiſonner comme des champignons

---

Maniere d'apréter toutes ſortes de pois.

CHAPITRE V.

ON peut les accommoder entre deux plats, les fricaſſer dans la poéle, ou les mettre à l'étuuée.

Pois ſans coſſe.

Prenez des pois en coſſe qui ſoient tendres, laués-les, ayant oſté les filets, & fils qui ſont déja durs, faites-les par-

bouillir vn bouillon, puis les tirez à sec, & les fricassez auec du beurre à demy roux, ou du lard fondu, les assaisonnant de sel, de clou de girofle, & de poiure, on y peut adiouter de la ciboule, vn petit d'herbes fines, & estant fricassez, mettez les dans vn plat, ou terrine, & acheuez de les faire cuire y adioutant du bouillon, ou de l'eau, & raper de la muscade pardessus lors qu'on sera prest de les seruir, ou bien quand les pois sont presque cuits, adioutez y vne pointe de vinaigre, ou de la créme qui ne soit pas bien épaisse, ou des iaunes d'œufs délayés auec du vinaigre, & les retournez dans le plat: Remarqués que voulant mettre de la créme dans les pois, il n'y faut point de fines herbes; mais seulement du persil haché bien menu auec vne ciboule entiere garnie de quelques cloux de girofle.

Pois en cosse entre deux plats.

Espluchés & lauez des pois en cosse, & les mettez dans vne tourtiere auec du beurre, du sel, du clou & de l'eau, & les faites cuire, au lieu de beurre, on peut employer de la moelle de bœuf, du lard, & du bouillon du pot, les assaisonnant de

ſel, de poiure, de cloux de girofle, vne ciboule, & des fines herbes, & lorſqu'ils ſeront preſque cuits, y adiouter encore du ius d'vn membre de mouton, & raper de la muſcade pardeſſus.

Eſtuuée de pois en coſſe.

On y peut mettre de la ciboule, ou de l'oignon, & les oſter quand les pois ſont cuits. Faites les cuire dans vn chaudron auec vne poignée de laictues coupez menu, & les aſſaiſonnez de ſel, de clou de girofle ou de poiure & du beurre, ou du bouillon de viande ſans herbes en ſorte que la ſaulce demeure courte, remuez les de fois à autre: On peut auſſi adiouter du ius de viande rotie auant que les dreſſer, & raper en ſuite de la muſcade pardeſſus.

Fricaſſée de pois verts.

Eſcoſſez des pois verts menus, & bien tendres, lauez les, & les mettez dans vne poêle auec du beurre, ou du lard, du ſel, & vn ou deux cloux de girofle, ſans y adiouter d'herbes fortes, faites les cuire ſans y mettre d'eau ny de bouillon, parce qu'ils rendent aſſez d'humidité, ſi vous aimez le haut gouſt, vous pouuez

froter le plat d'vne gousse d'ail, dans lequel vous mettrez ces poix.

Estuuée de pois verts.

Prenez des petits pois tendres, lauez les, & les mettez dans vne terrine auec vn peu de sel, du beurre, vn peu d'eau, ou du bouillon degraissé, vn cœur de laictuës pommées, & du pourpier, vne ciboule, de la sariete, ou seulement du persil haché, & les faites bien cuire : On peut y ajoûter sur la fin du ius de membre de mouton, ou de viande rotie.

Si les pois sont gros ou durs, il est bon de les faire bouillir quelques bouillons dans de l'eau, puis les tirer à sec, & les assaisonner comme nous venons de dire.

Sogrenuë de pois secs.

Faites tremper des pois dans de l'eau chaude, puis les faites cuire auec quelque herbes fines, en sorte qu'il reste peu de bouillon, & les ayant dressés dans vn plat, adioutez y du beurre, du sel, & du vinaigre, & les faites bouillir sur le feu.

Féves à l'estuuée.

Mettez des féves tendres dans vn chaudron, assaisonnez-les de sariete, ou d'autres herbes fines, de sel, de cloux de gi-

rosle ; du beurre, ou du lard, ou des deux ensemble, & les faites cuire auec de l'eau, on y peut adiouter de la ciboule, du pourpié, & des laictuës.

Féves fricassées.

Coupez du lard par petits morceaux gros comme des féves, & les faites fondre dans vne poéle, sinon, prenez de l'huile, ou du beurre, ou des deux ensemble, & lorsque le beurre est roux à demy, mettez y des féves tẽdres frezées, c'est à dire, dépouillées de leur peau ou robe, puis les assaisonnez de sel, de persil haché menu, de sariete, ou d'vn peu de thin, & quelques petites ciboules, on y peut adiouter du bouillon du pot ou de l'eau chaude, principalemen si elles sont grosses : Quand elles sont dures, on les peut faire bouillir vn bouillon ou deux dans l'eau, puis les esgouter auant que les fricasser ; pour les faire cuire, il les faut retourner de fois à autre, & les ayant dressées, on peut raper de la muscade pardessus, & les assaisonner de verius, ou de vinaigre chaufé dans la poéle, ou bien quand les féves sont prêtes à dresser vous pouuez y adiouter du laict, ou de

la cresme, ou des iaunes d'œufs délayez auec vn peu de la saulce des fêves, ou auec du vinaigre, ou du verius, ou y adiouter de la saulce de champignons.

Pour ce qui est des fêves seiches, on les peut accommoder comme les poix, ou les féveroles, ou bien les aprester en la maniere suiuante.

Prenez des féves seiches, frezées ou non, & les faites bouillir dans de l'eau, iusqu'à ce qu'elles soient cuites, ou à peu pres, puis fricassez de l'oignon dans du beurre, ou d'autre graisse, & y mettez les féves, & apres qu'elles auront esté sur le feu quelque temps, adioutez y du vinaigre, & de la moutarde délayez ensemble, auec vn peu de poiure ou d'espisse, & leur donnez encore quelque tour de poéle sur le feu : Ces féves seront meilleures si vous en ostez la peau auant que les faire cuire, & pour cét effet, il les faut faire tremper quelques heures dans de l'eau tiede pour ramollir la peau, & l'oster auec facilité. On peut faire cuire aussi les féves seiches dans le pot auec de la viande, au lieu d'herbes, ou au lieu de pois.

Haricots, ou fêveroles.

Si vous les prenez vertes, & en cosse, choisissez-en qui soient tendres, & ayant osté les filets comme aux pois en cosse, & coupez les deux bouts, on fait parbouillir vn bouillon ou deux, les haricots dans de l'eau, puis les ayant égoutez, on les met à l'étuuée, ou bien on les fricasse comme des poix en cosse, on peut adiouter de la crême à cette derniere façon, vous les pouuez aussi fricasser comme des nauets, & y adiouter vne saulce à robert.

Quand les fêveroles sont dures, & hors de leur écosse, on les apreste quelquesfois à la saugrenée, comme des poix escossez, ou bien vous les fricasserez, puis vous y adiouterez de la crême. On en peut aussi tirer de la purée, ne faisant pas consommer le bouillon, ou bien les accommoder à l'estuuée en la maniere suiuante.

Prenez des fêveroles, les plus blanches sont les plus delicates, & les faites cuire dans de l'eau, & n'y mettez point de sel que le bouillon ne soit bien consommé, & que les fêveroles ne soient bien cuites, estant salées, faites les cuire encore quel-

que temps, & lorsque le bouillon sera presque ébouilly, tirez les hors du feu, & les fricassez bien dans du beurre roux y adioutāt du poivre, & d'autre espisse, & sur la fin du verius, ou du vinaigre seul, ou auec de la moutarde, & apres leur auoir dōné quelques tours de poêle, mettez les dans vn plat, puis faites encore fondre & roussir vn peu de beurre, & le versez sur les féverolles, vous y pouuez raper de la muscade.

Concombres.

Pelez des concōbres, & les ayant coupez par tranches, faites-les cuire entre deux plats auec du beurre, du sel, & quelques cloux de girofle, on y peut adiouter de- la croute de pain, des raisins de Corinthe, & des chāpignons coupez bien menus. Quand les concombres serōt presque cuits, mettez y du verjus en grain, ou des iaunes d'œufs délayez auec du verius, & vn peu de muscade, on y peut mettre aussi de la saulce d'vne estuuée de poisson, ou du ius de viande rotie.

Pelez des concombres, coupez les en roüelles minces, mettez-les en suitte dās vne tourtiere, ou vne poéle, ou entre

deux plats ſur vn mediocre feu, afin qu'ils iettent leur eau, puis les ayant fait égouter, il les faut fricaſſer dans du beurre à demy roux, les aſſaiſonnant de ſel, de poiure, de verius en grain, vn peu concaſsé dans le mortier,& lors qu'ils ſeront fricaſſez & preſtes à tirer de la poéle, adioutez y quelques iaunes d'œufs délayez auec vn peu de verius, ou auec vn peu de la ſaulce de concombres,& ayant verſe cela dans la poéle, il faut retourner les concombres deux ou trois fois ſur le feu, puis les dreſſer dans vn plat, & les tenir chaudement ſur vn petit de cendre chaude, prenant garde que la ſaulce ſe conſomme entierement, vous y pouuez raper de la muſcade deſſus.

Ou bien hachez de l'oignon, ou de la ciboule bien menuë, & la fricaſſez dans du beurre, y adioutant ſi vous voulez vn peu de champignons, puis y mettez des concombres coupez par tranches aſſez minces, & les faites cuire, y adioutant du ſel, & quand ils ſeront preſques cuits, adioutez-y du verius, ou du vinaigre, on y peut raper de la muſcade.

En mettant cuire les concombres, on

peut y adiouter le verius ou le vinaigre, & quand ils sont cuits, y mettre de la crême, & leur donner encore vn tour ou deux de poêle, puis estant dressez y raper du sucre pardessus. Vous pouuez les fricasser aussi au beurre roux.

On peut faire des concombres entiers ou coupez par tranches, puis les assaisonner de telle saulce que l'on voudra.

Concombres farcis.

Faites vne farce d'herbes assaisonnées comme pour faire vne tourte d'herbes, ou comme pour faire des œufs farcis, ou bien faites vne farce, ou vn hachis de viande ou de poisson, & le faites cuire plus qu'à demy, puis vous en remplirez vn ou deux concombres gros, & bien droits, apres auoir coupé vn des bouts, & osté du dedans le plus que vous pourrez, puis rebouchez le trou auec le bout que vous en auez osté le faisant tenir auec quelque broche de bois, & ayant piqué sur ces concombres quelques cloux de girofle, faites les cuire entre deux plats, ou dans vne tourtiere couuerte, parce que l'on met du feu dessus & dessous, & qu'ils cuisent également par

tout en mesme temps, sans que l'on soit obligé de les retourner pour euiter de les rompre, y adioutant du beurre, du sel, & s'il est besoin du verius ou du vinaigre, & y regarder souuent, prenant garde qu'ils ne se brûlent, faites les cuire également par tout, & lors qu'ils sont cuits, & que la saulce est ébouillie suffisamment, on y pourra adiouter du ius de viande, & rapez de la muscade pardessus, & de la croute de pain. Si vous desirez que la saulce soit douce, adioutez-y du sucre, ce que vous ferez quand le concombre est remply d'vne farce à faire des tourtes.

Au lieu de faire cuire au beurre les concombres farcis, on les peut mettre auec du bouillon à la viande sans herbes, & de la moelle coupée bien menue.

Quand vn concombre farcy est cuit, on le peut tirer hors de la saulce, & on peut l'enueloper proprement d'vne aumelette mince, & baueuse, sans y adiouter autre chose, on y peut aussi raper du sucre pardessus ou de muscade, seruir chaudement.

On peut remplir vn concombre auec

de la moëlle de bœuf preparée, & aprétée comme pour faire vne tourte de moëlle, puis l'ayant fermé, & fait cuire comme s'il estoit remply de farce, y adiouter du sucre, & le seruir.

Chaqu'vn sçait comme il faut faire cuire des concombres dans la poéle, ou lesschefrite, en faisant rotir vne éclanche ou d'autres viandes à la broche, ou dans le four, il les faut laisser cuire à loisir sans les brûler, & quand la viande est cuite on peut encore verser les concombres dans la poéle, & acheuer de les faire cuire auec la graisse, puis les faire égouter, & les mettre dans le plat sous la viande, y adioutant vn peu de vinaigre, du sel, du poiure, ou de la muscade, & les faire chauffer encore quelque temps. En faisant cuire la viande au four, on peut mettre des concombres dessous, les assaisonnant de sel, de poiure, & d'vn morceau de beurre, ou de graisse ou de moëlle escachée : si la viande est maigre, & pour empescher que la viande ne prenne le goust des concombres, il faut mettre deux ou trois petits bastons en croix dans la terrine pour soustenir la viande, &

empeſcher qu'elle ne touche aux concombres, & quand la viande ſera tirée hors du four, on acheuera de faire la ſaulce des concombres, y adioutant vn peu de vinaigre, en les faiſant bouillir enſemble.

Concombres confits.

On confit des concombres, les mettant tous entier dans du vinaigre bien ſallé ſans les peller, adioutant dans la ſaumure quelques muſcades, ou cloux de girofle. Les petits concombres ſe conſeruent mieux que les gros, parce qu'ils ne iettent pas tant d'eau, & qu'ils ſont moins ſuiets à ſe corrompre dans la ſaumure, qui doit toûjours ſurnager le fruit de deux ou trois doigts, & tout ſe pourrit, s'il y manquoit de la ſaumure; c'eſt pourquoy il y faut regarder de fois à autre, & remettre de nouuelle ſaumure quand il en manque. Tenez le pot couuert, & le mettez en vn lieu qui ne ſoit ny trop humide ny trop chaud, afin d'empeſcher que le vinaigre ne s'échauffe, & ne ſe corrompe.

Quand on deſire manger des concombres confits de cette ſorte, il en faut ti-

rer hors du pot auec vne cuilliere de bois ou d'argent, ſans mettre la main dans la ſaumure, puis les lauer d'eau auant que d'en manger.

Citroüille fricaſſée.

Coupez de la citroüille par tranches bien mince, ou par petits morceaux, mettez la cuire dans vne poele où il y ait de bon beurre roux, ou de l'huile bien chaude, on y peut adiouter vn oignon ou vne ſiboulle; faites bien cuire la citrouille, la remuant & la retournant fort ſouuent pour empeſcher qu'elle ne ſe brûle; & quand elle eſt cuite à demy, adiouſtez-y du ſel menu, du verius en grain, & vn peu de muſcade: On peut écacher la citrouille quand elle eſt cuitte à demy, & lors qu'elle eſt cuite entierement, & de bon gouſt, y adiouſter vne pointe de vinaigre ou du verius, ou bien vn peu de crême, & n'y mettre point de verius, luy donnant encore vn tour dans la poéle.

Autre façon aisée.

Pelez de la citrouille, puis la coupez par tranches les plus déliées que vous pourrez, mettez la dans vne terrine, poudrez la de ſel menu, adiouſtez-y vn oignõ coupé

coupez en deux ou vne couple de ciboules entiere, & le laissez pendant vne heure ou deux jetter son eau sans la mettre sur le feu, puis on iettera l'eau, & vous fricasserez la citrouille dans vne poêle auec du beurre ou de l'huile, de l'épisse, du vinaigre, ou du sucre : On la peut piler auant que la fricasser.

Autre maniere.

Coupez de la citrouille par petites tranches & la mettez dans vne poêle auec vn petit d'eau : il en faut peu, d'autant que la citrouille en rend beaucoup, faites la parbouillir à petit feu au commencement dans l'eau qu'elle jettera, la remuant souuent, & quand elle sera cuite, tirez la à sec, puis l'écacher auec vne cueilliere ou dans vn mortier, & la fricassez ensuite auec du beurre ou de l'huile, y adioutant du bouillon du pot : On y peut mettre aussi de bon fromage coupé menu, & adiouter sur la fin quelques iaunes d'œufs délayez auec vn peu de laict ou de verius, & assaisonner le tout auec, du sel, vn peu de canelle ou d'autre épisse, on peut y adiouter du sucre : Mettez cette farce dans vn plat, tenez-

la chaudement, & la laissés épaissir sur le feu autant qu'il vous plaira : On en peut mettre sur vn chapon bouilli sur le potage.

Autre maniere.

Faites parbouillir de la citrouille auec vn peu d'eau & de sel, puis l'ayant tirée à sec laissés-la égouter : On fait roussir du beurre dans lequel on met cuire de l'ognon ou de la ciboule, puis on y met la citrouille ; assaisonnés le tout de sel, de poiure, de verius & de vinaigre : on y peut raper ou découper du fromage bien sec, on peut encore mettre du laict ou de la créme en cette fricassée lorsqu'elle est faite.

Autre façon.

Faites parbouillir de la citrouille dans de l'eau & du sel, puis la faites égouter & la pressés aussi, écrasés la bien ensuite & la mettés dans vn poeslon la faisant bien cuire afin qu'elle ne sente pas l'eau, & quand elle est bien cuite on y adiouste du laict, & on la met encore bouillir, y adioustant du sucre pour la rendre meilleure, puis mettés en la grosseur du poing dans vn pot ou poeslon, auec prés d'vne

chopine de laict, du sel, vn peu de poiure ou vn ou deux cloux de girofle, deux cueillerées de farine delayée auec vn peu de laict, faites-les cuire doucement vn bon quart d'heure ou enuiron, ou iusqu'à ce que cét appareil soit épais comme de la bouillie bien cuire: On y peut lors adiouter deux iaunes d'œufs delayez, puis vous dresserez incontinent apres la citrouille, rapez y du sucre pardessus.

Citrouille frite.

Coupez de la citrouille par tranches longues, & la poudrez de farine, ou la trempez dans de la farine delayée auec vn peu de laict ou du vin blanc, puis la mettez frire dans du beurre ou de l'huile bien chaude, estant frite tirez-la à sec, poudrez-la de sel & l'arrosez de verius ou de ius de citron, ou bien d'vn peu d'eau rose, y rapant du sucre pardessus. On peut faire parbouillir la citrouille auparauant que la frire. Vous pouuez accommoder des courges en autant de manieres comme de la citrouille, on en peut mesme faire parbouillir, puis l'accommoder en salade auec du vinaigre, du sel & de l'huile.

Ris.

Prenez par exemple trois poignées ou pres d'vn quarteron de ris bien net, laués-le auec de l'eau chaude, puis le faites ſecher ſur vn peu de feu dans vne écuelle apres auoir jetté l'eau, le remuant de fois à d'autre, puis adioutés vn bon verre d'eau tiede, & l'ayant couuert il faut mettre l'eſcuelle ſur de la cendre chaude, & l'y laiſſer vne bonne heurre ou enuiron, entretenés toujours le feu, & ſi la cendre ou braiſe s'eſteint renouuelés-la, remués le ris de fois à d'autre auec vne cuilliere, & lors qu'il ſera renflé & ramoly ou creuê ſuffiſamment, mettés-le dans vn plat ou pot de terre qui tienne plus d'vne pinte meſure de Paris, adioutés y vne chopine d'eau ou de purée claire, ou du bouillon aux herbes qui ſoit chaud, auec la groſſeur d'vn œuf de bon beurre, vn clou de girofle, vn peu de muſcade, ou de canelle, & ayant meſlé tout enſemble, il faut couurir le pot & le mettre ſur vn peu de feu, en ſorte que le ris cuiſe doucement, y remettant de l'eau chaude s'il en eſt beſoin, le faiſant cuire en perfection, en ſorte qu'il ne ſoit ny trop clair

ny trop épais, & quand il ſera cuit vous l'écacherés auec le dos d'vne cuilliere, & le ſalerez. On peut adiouter deux ou trois iaunes d'œufs delayés auec vn petit d'eau ou de laict d'amende, & meſler cela auec le ris, & quelque temps apres il le faut dreſſer : on peut y adiouter du ſucre ou de l'eſpice, ou du fromage rapé.

On peut apreſter de la meſme façon du millet & du gruau.

Remarqués que le froment mondé vaut mieux que le ris & que l'orge mondé.

Ris au laict,

Apes que le ris eſt laué & ſeché ſur le feu, vous ferês chaufer ſur de la cendre chaude vn demy ſeptier de laict ou enuiron dans vn pot de terre qui ſoit bien net, puis y verſés le ius & continués le feu bien mediocre, il faut remuer & retourner le ris de fois à d'autre auec vne cuilliere pour empeſcher qu'il ne s'attache au pot & ne brûle, & quand il ſera renflé & creué, écachés le bien auec vne cuilliere, puis y adioutés vne chopjne d'eau, ou trois demy ſepties de laict, & le faites cuire en perfection, puis y adjouſtés du ſel : quand il ſera dreſsé rapés-y du ſucre

En faisant cuire le ris prenés garde qu'il n'y tombe du pain dedans, car il feroit tourner le laict.

Autre maniere.

Le ris estant prest à cuire versés-le dans vne pinte de laict tout bouillant, couurés le pot & le mettés chaudement, par exemple sur de la cendre chaude ou au bain marin, ou entre deux bonnes couuertures l'espace d'vne heure, ou iusqu'à ce qu'il soit renflé & qu'il commence à se creuer, & vne heure auant que le manger faites-le bouillir pour acheuer de le faire cuire, puis il faudra l'écacher, & s'il est trop épais y remettre vn peu de laict chaud, & le saler vn petit deuant que le dresser, le remuant de fois & autres auec vne cuilliere, puis on y rapera du sucre. Au lieu de laict de vache ou de cheure on peut faire cuire le ris auec vne pinte de laict d'amande, & il n'est pas mauuais d'y adiouter vn petit de beurre.

Bouillie au Ris.

Prenés vne chopine de laict & deux onces de ris battu, mettés le ris dans vn poëslon de cuiure ou dans vn plat, detrempés-le auec vne partie du laict com-

me pour faire de la bouillie, puis y adioutez le reste du laict, salez-la : On peut adiouter du sucre, faites cuire cette bouillie, remuez la tousiours auec vne cuilliere, & quand elle sera épaisse & presque cuite, adioutez-y vne cueillerée de bonne eau roze, & vn petit de canelle en poudre, acheuez de la faire cuire, estant cuite rapez-y du sucre pardessus, & si elle est dans vn poëslon vous pouuez-la tenir encore quelque temps sur de la cendre chaude afin qu'il se fasse vn bon gratin au fond.

Bouillie d'orge mondé.

Faites bouillir de l'orge mondé auec de l'eau, & lors qu'elle sera cuite en sorte qu'il ne reste que bien peu de bouillie, passez-la par vn linge pour en auoir la moëlle en versant le bouillon pardessus peu à peu, vous pouuez ne la point passer. Il faut ensuite delayer de la farine auec du laict, puis y adiouter le bouillon de l'orge mondé ou l'orge mondé mesme, & faites cuire le tout ensemble comme de la bouillie, l'assaisonnant de sel en la faisant cuire : on peut y adiouter aussi de sucre,

Bouillie de gruau, ou d'auoine mondée de son écorce.

Pour vne pinte de laict il faut prendre quatre ou cinq cuillerées de gruau qui soit de l'année.

Remarquez qu'au lieu d'auoine mondée de son écorse, on se peut seruir d'vne bonne poignée de farine d'auoine mouluë pour faire de la bouillie de gruau.

Lauez le gruau en plusieurs eauës puis le mettez dans vn demy septier de laict qui soit tiede, couurez-le & le mettez sur de la cendre chaude afin qu'il se renfle & se ramolisse comme le ris, ce qui se pourra faire au bout de deux heures, & lors qu'il sera mol versez-le en plusieurs fois dans vne estamine ou gros linge pour entirer la moëlle, & le remuez auec vne cuilliere, & l'arrosez auec quelques cuillerées de laict iusqu'à ce qu'il ne reste que le son dans le linge. Il faudra mettre dans vn poëslon ou écuelle la moësse du gruau, & y ayant adiouté le reste de la pinte de laict auec du sel, faites le cuire doucement comme de la bouillie, le remuant toûjours iusqu'à ce qu'il soit cuit, & qu'il y ait du gratin au fonds, & lors qu'elle sera cuite mette-y du sucre.

Manierie de faire toutes ſortes de Crémes & Laictages.

CHAPITRE VI.

Créme de S. Geruais de Blois.

PRenez vne chopine de bonne crême bien douce & la mettez dans vne terrine, & la foüettez ſept ou huit coups auec le petit balet, mettez dedans vne bonne aſſiete de ſucre en poudre, & vne pincée de gomme adragon en poudre, continuez à la foüter iuſqu'à ce qu'elle ſoit épaiſſe comme du beurre, & la dreſſez ſur vne aſſiette comme vn rocher: elle s'éleue ſi haut que l'on veut, & ſe garde deux iours ſans diminuer, il la faut ſeruir ſans ſucre.

Crême de Bordeaux.

Prenez des fromages à la créme frais faits, & qui ne ſoient point ſalez, mettez-les dans vn grand baſſin ou terrine pilez-les & les broyez bien auec vn pi-

lon ou rouleau, iettez enuiron quatre pinte d'eau fraiche dedans, la jettant de haut doucement en remuant toûjours, lauez la crême auec vne cuiliere & la dres- sez sur vne assiette, seruez la auec du su- cre. Cette crême se peut faire en telle forme que l'on veut.

Ricotte de Langes.

Prenez enuiron demy seau de petit laict ou laict clair, & le mettez dans vne bassi- ne sur vn feu de charbon mediocre, en sorte qu'il sont bien chaud, & qu'il ne puisse pas bouillir, prenez vn baston de bois de saulx, & le fendez en trois ius- qu'au milieu, en sorte que cela fasse trois fourchons enuiron de la grosseur d'vn œuf en tournant toûjours d'vn mesme costé, & la ricotte s'attachera aux four- chons du baston; lorsqu'elle sera vn peu grosse, tirez vostre baston & la faites cou- ler dans vn petit pot de fayance ou de terre qui soit percé par petits trous, & la laissez égouter, mettez demy verre de bon laict dans vostre laict clair, & remuez toûjours auec le petit baston comme au- parauant: vous pouuez tirer vingt ou vingt-cinq ricottes de vostre petit laict,

lorſqu'elles ſeront égoutées ſerués-les ſur vne aſſiette, & du ſucre pardeſſus.

Caillebotte de Bretagne.

Mettés de bon laict dans vn baſſin, & la faites preſurer auec de la preſure ou de la chardonerete, & lors que le laict ſera pris coupés-le auec vn couteau de longueurs & de trauers, comme pour faire des tablettes, mettés le baſſin ſur de la braiſe, & les faites vn peubouillir iuſqu'à ce qu'ils ſoient vn peu cuits, oſtez-les de leur petit laict, & les mettés dans du laict doux ; & lorſque vous les voudrés ſeruir mettés-les égouter & les ſerués auec du ſucre.

Pliſſons de Poictou.

Prenés plein vne terrine de laict frais-tiré, meſlés-le parmy vne pinte ou trois chopines de bonne crême bien douce, laiſſés-les repoſer toute vne nuict en lieu fris, apres mettés voſtre terrine ſur de la braiſe enuiron demie heure, gardez bien qu'elle ne bouille, oſtés-la ſans la remuer, & la laiſſés repoſer ſix heures en quelque lieu frais, apres faites-la encore rechauffer comme auparauant demie heure, & la mettés refroidir, & continués treis fois

à la faire chaufer, & estant froide tirez le plisson qui se sera formé dessus auec vne assiette, gardez de le rompre, & le seruez auec du sucre par-dessus.

Plissons commun.

Prenez plein vne terrine de bon laict doux, mettez-le sur le feu de charbon, laissez-le trois bonnes heures bien chaud, mais gardez bien qu'il ne bouille, apres ostez vostre terrine de dessus le feu & le laissez refroidir, leuez le plisson de dessus auec vne assiette, & le serués auec de sucre.

Plissons de Beurre.

Prenés trois ou quatre pintes de bon laict & le faites bouillir vn quart d'heure, puis mettés dedans demie liure de beurre frais, faites-le encore vn peu bouillir en remuant puis le laissés refroidir, leués-le plisson auec vne assietre, & le serués auec du sucre & de l'eau de fleur d'orange par-dessus.

Recuite de Lyon.

Prenés de bon laict & le faites bouillir demie heure, laissés-le vn peu refroidir & le mettés en presure, & lors qu'il est pris mettés-le dans des petites écuelles

de fayance ou de terre, & lorſque vous voulés le ſeruir il le faut mettre ſur vne aſſiete & du ſucre par-deſſus.

Créme de Sedan.

Prenés vne chopine de créme bien douce & demy ſeptier de bon laict, & les mettez dans vne terrine auec vn quarteron de ſucre par morceaux, fouettez-la bien auec le petit balet, & lorſqu'elle eſt toute en écume ne la fouettés pl⁹ qu'au tour des bords, & lorſque la mouſſe eſt bien épaiſſe laiſſez-la repoſer enuiron deux heures, & la tirez auec vne cueilliere, ne mettez point de ſucre deſſus.

Fromage de créſme.

Prenez vne pinte de bon laict & vne pinte de créme bien douce, faites-les preſurer enſemble, prenez vne écliſſe bien haute, mettez vn linge fin dedans, & dreſsez voſtre fromage deſsus, laiſsez-le égouter tout vn iour, lorſque vous voudrez le ſeruir renuerſez-le ſur vne aſſiete, oſtez le linge & le fendes vn peu en quatre par-deſsus, mettez-y du ſure & de l''eau de fleurs d'orange.

Les Beurres.

Chapitre VII.

Beurres d'Amandes.

Pilez vne vingtaine d'amande douce mondée, mettez-y vne demie liure de beurre frais, vne grande aſſiette de ſucre enpoudre, vn peu d'eau de fleurs d'orange, pilez le tout enſemble & le dreſſez ſur vne aſſiette, ou le faites en telle forme que vous voudrez.

Le beurre de piſtache & le beurre de noiſette ſe font de meſme que celuy d'admande: On le peut verdir auec du ius de poirée.

Beurre filé & frizé.

Prenez vne ſeruiete pleine, attachez le deux bouts à quelque crãpõ de fer, noüez les deux autres bouts enſemble, paſſez-y vn baſton, & mettez vne liure de beurre frais dans la ſeruiete, & apres l'auoir bien manié, & tourné le baſton afin de preſſer le beurre, & le faire ſortir par les trous

de la ſeruiette, mettez vne terrine d'eau fraiſche deſſous pour recueillir ce qui en tombera, dreſſez le reſte auec vn couteau ... vne aſſiete, & mettez ſur vne autre aſſiete ... le beurre qui eſt dans la terrine, dreiſez-le en forme de rocher.

Salades.

Chapitre VIII.

Salade Couronnée.

PRenez vn gros poncire ou ballotin, & le coupez par les deux bouts, leuez la peleure iuſqu'au blanc, leuez la chair du poncire auec vn grand couteau de la longueur du balotin, & de l'eſpaiſſeur d'vn eſcu blanc tout autour du ballotin ſans rien rompre en tournant comme vne vice iuſqu'au ius, mettez tremper la chair que vous aurez leué, eſtendés vne ſeruiette ſur vne table bien vnie, & eſtendez deſſus la chair du balotin, & la découpez auec des fers d'acier de telle façon que vous voudrez de ſa hauteur &

longueur & rondeur que vous voudrez, garnissez le dedans de petites laictuës, & mettez sur le haut des laictues comme vn petit rocher de l'écorce de citron co[illegible] que vous aurez rapé, garnissez-la de g[illegible] de grenade, prenez des citrons communs, leuez l'écorce iusqu'au blanc, leuez la chair en rond de sa longueur & hauteur, & les découpez comme la grande couronne, garnissez le tour de vostre couronne de petite couronnes de citron, & les emplissez de petites herbes vertes, & mettez sur le haut de chaque couronne vn petit rocher; prenez des oranges, enleuez l'écorce & les découpez comme les autres & en faites vn rond sur le bord de l'assiete par petite couronne, & les emplissez de grains de grenade, pistaches & amandes pelées & coupées par morceaux, ou des fleurs hachées menuës, garnissez bien le tout de grains de grenade & pistaches entieres, & la seruez auec du sucre & le vinaigre.

Les fers à découper cette salade se trouuent chez vn Coutellier au Faux-bourg S. Germain en la ruë de la Boucherie.

Salade de ch ore

Cette salade se peut fai e tout le lo,g de l'année ; apprestés vostre salade de telle façon que vous voudrés, & la garnissés selon la saison ou le lieu où vous serés. En Hyuer, de beteraues, citrons, capres, grenades. Au Printemps, de fleurs hachées menuës ou entieres. En Automne, de serfueil, & autres verdures ; ou de la mesme chicorée, & la serués auec huile, sel, vinaigre, & du sucre si vous voulés.

De chicorée cuite.

Nettoyés bien la chicorée, & ne l'ostés point de sa plante, faites la bouillir dans de l'eau auec vn peu de sel ; estant cuitte, tirés la, & la laissé bien égouter sur vne seruiette blanche, coupés les racines, & coupés la chicorée par bandes, & la dressés sur vne assiette, garnissés la de bettes-raues, capres ou citrons par tranches, puis y mettés l'huile, le vinaigre, & le sel, & du sucre si vous en desirês ; ce que ie ne repeteray plus aux autres salades.

Persil de Macedoine.

Prenés du persil bien blanc, coupés les cottons de la longueur d'vn doigt proche les fueilles, fendés les cottons en qua-

tre, ou six, & les mettez dans de l'eau frêche, puis les secoüez & les dressez sur vne assiette, garnissez-la de citron par tranche, & grains de grenade.

De Macedoine cuit.

Coupez les cottons de la longueur d'vn doigt, les ratissez & les faites cuire auec de l'eau, vn peu de sel, faites les égoutter, & les arangez sur vne assiette bien proprement, & la garnissez de tranches de citron & grains de grenade.

De Racines de Macedoine.

Ostez la peau des racines de persil, prenés les cœurs les coupés en quatre, & les mettés dans de l'eau frêche, esgoutés-les, & les dresés sur vne assiette, & les serués auec du sel, & du poivre blanc.

De Sellery.

Laués bien le sellery, fendés les cottons en quatre, les mettés dans l'eau frêche, dresés & la serués comme la macedoine.

Sellery cuit, & la racine.

De mesme façon que la macedoine.

Chicorée sauuage verte.

Prenés des fueilles de chicorée sauuage, coupés les bien menuës, & les laués

dans trois ou quatre sortes d'eau, & les laissés tremper vne heure, secoués-la, & la dressés sur vne assiette, & la garnissés de tranches de citron, & grains de grenade, & la serués auec le sucre, le vinaigre, & vn peu d'eau de fleurs d'orange.

Chicorée sauuage blanche.

Prenés les fueilles de chicorée sauuage bien blanche, ne les coupés point, faites la tremper & la dressés; elle se sert comme celle de chicorée verte sauuage, elle se peut aussi manger à l'huile, & au vinaigre.

Salade d'anchois.

Laués bien les anchois dans du vin, ostés les arrestes, coupés le poisson en deux, & le dressés sur vne assiette, garnissés-le de persil haché, ciboulettes, garnissés le dehors de l'assiete de bettes raues cuites & capres, mettés dans vn plat de l'huile d'oliue, du poivre blanc, vn ius de citron, ou du vinaigre; remués bien le tout ensemble, & le mettés sur les anchois quand vous les voudrés seruir.

Autre salade d'anchois.

Elle s'aprête de mesme l'autre, sinon que l'on fait des roties de pain de la lon-

gueur & largeur d'vn doigt, & on dresse-ra les anchois ſur la rotie.

Salade d'oliue.

Mettez vos oliues ſur vne aſſiette creuſe, faites qu'elles trempent touſiours dans l'eau, garniſſez le bord de l'aſſiette de citron par tranches, & grains de grenade.

Salade de capres.

Prenez des capres vinaigrées, oſtez les queuës, dreſſez les ſur vne aſſiette, & la garniſſez de betteraue, & la ſeruez à l'huile ſans vinaigre.

Capres au ſucre.

Penez des capres vinaigrées, oſtez les queuës comme cy-deſſus, dreſſez les ſur vne aſſiette, & la garniſſez de citron par tranches, & grains de grenade, & la ſeruez auec du ſucre & l'eau de fleur d'orange.

De Grenade.

Mondez les grans de la grenade, & les dreſſez ſur vne aſſiette, & la garniſſez de citron par tranches & piſtache entiere, & ſe ſert auec le ſucre.

De Piſtache.

Mondez les piſtaches, & les mettez dans l'eau frêche, faites les ſeicher, & les coupez par morceaux, & les mettez ſur

vne aſſiette, garniſſez les de citron, grains de grenade ; ſeruez la auec le ſucre, & l'eau de fleur d'orange.

Salade d'eſcorce de citron confit.

Rapez de l'eſcorce de citron confit, & la dreſſez ſur vne aſſiette par petits rochers, & la garniſſez d'eſcorce de citrons confits par tranches & grains de grenade, ſe ſert auec le ſucre & l'eau de fleur d'orange.

Salade d'amande.

Mondez des amandes douces, & les coupez par morceaux, dreſſez les ſur vne aſſiette, & les garniſſez le par tranches & grains de grenade ; ſeruez la auec grains de grenade, & le ſucre.

Salade de citron.

Pelez le citron, & le coupez par tranches, & le metzez tremper dans de l'eau, égoutez les & le dreſſez ſur vne aſſiette, & la garniſſez de grans de grenade, ſeruez la auec du ſucre.

De citrons doux, oranges & bigarades.

Oſtez toute la chair du citron, prenez le dedans, & oſtez les pepins, & les jettez, & la dreſſez ſur vne aſſiette, & la garniſſez d'eſcorce de citron confite, & grains de

grenade, seruez la auec le sucre.

Salade de Concombre pour l'Hyver.

Prenez des concombres vinaigrez, les coupez par tranches, & les dressez sur vn assiette, garnissez-la de betteraues, passe-pierre, corne de cerf. Il y a dans nostre Traité de Cuisine d'autres façons de salades de concombres.

Salade de betteraues.

Faites cuire des betteraues à la braize, ou au four, ou dans de l'eau, & les pelez & coupez par roüelles, dressez les sur vne assiette, & la garnissez de capres; adjoustez-y le reste de l'assaisonnement.

Salade de petites laictues, & autres.

Lauez bien les petites laictues, & les épluchez bien, dressez les sur vne assiette & les garnissez de tranches de citron grains de grenade & violette.

Laictues pommées, & autres.

Coupez les laictuës par quartiers, lauez les bien, & les secoüez, & coupez les bouts des füeilles, & les dressez sur vne assiette, garnissez le milieu de pourpier, & autres bonnes herbes, & l'entourez de fleurs; ces salades se peuuent seruir au sucre.

Salade de violettes.

Mondez la violette, dreſſez les fueilles ſur vne aſſiette, garniſſez-les bords de tranches de citron & grains de grenades ſeruez-la au ſucre.

De Creſſon.

Eſpluchez bien le creſſon, & le dreſſez ſur vne aſſiette, & la garniſſez de betteraue.

De Reſponſe.

Ratiſſez la racine, dreſſez la ſur vne aſſiette, & la garniſſez de petites laictues, & tripes madame.

Saladē de ſanté.

Prenez au Printemps toute ſortes de bonnes herbes, iettons de roſes, de fenoüil, & violettes, faites que les herbes ſoient bien meſlées, elle ſe peut ſeruir auec du ſucre.

De Brocolis.

Prenez des brocolis, oſtez la peau, & les faites cuire auec de l'eau & du ſel, égoutez-les & les dreſſez comme des aſperges; ſeruez-la à l'huile & au poivre blanc.

Ie mets icy toutes les ſalades pour vous faire ſouuenir qu'il s'en peut faire

de plusieurs façons, & on les peut garnir selon la volonté des personnes: Mais souuenés vous de les bien lauer & éplucher, de façonner le citron, & le mettre tremper dans l'eau; pelés bien les amandes & pistaches, & les mettés aussi tremper. Les salades où ie ne mets point l'aissaisonnement, il les faut seruir auec l'huile, sel, & vinaigre.

La maniere de faire du sel blanc auec le sel gris.

CHAPITRE IX.

PRenés deux littrons de sel gris, mettés les dans vne terrine auec trois pintes d'eau, laissés les tremper, & les remués quelquesfois; & lors qu'il sera fondu, passés le dans vne seruiette, laissés rasseoir l'eau, & la versés bien doucement dans vn autre vaisseau, gardés de remuer l'ordure qui est au fonds, & la iettés; continués à la changer de vaisseau apres l'auoir laissé reposer iusqu'à

te que l'eau ſoit bien claire: faites la bouillir dans vne baſſine ou chaudiere, remués quelquefois au fond crainte que le ſel ne s'y attache: Faites le bouillir iuſqu'à ce que l'eau ſoit toute conſommée, & que le ſel demeure ſec; tirés le, & le mettés en lieu ſec,

FIN.



TABLE

POVR LES IOVRS GRAS.

Pour les iour maigres.

Herbes & legumes,

Fin de la Table du Cuisinier.

EXTRAICT DV PRIVILEGE du Roy.

PAr grace & Priuilege du Roy; il eſt permis à IEAN GAILLARD Libraire à Paris, d'imprimer ou faire imprimer *Le Cuiſinir Methodique, &c.* Et defences ſont faites à tous Imptimeurs; Libraires, & autres de quelque qualité & condition qu'ils ſoient, d'imprimer ou faire imprimer, vendre ny diſtribuer ledit Liure, ſi ce n'eſt du conſentement dudit Gaillard, & ce durant le temps & eſpace de cinq ans, comme plus amplement eſt declaré en l'original des Lettres données à Paris le 26. Avril 1658.

Signé, MABOL.

Acheué d'imprimer pour la premiere fois le 5. Iuin 1661.

Et ledit ſieur IEAN GAILLARD, a ſedé & tranſporté d'vn droit des Priuilege cy-deſſus au ſieur Iean Promé, Marchand Libraire à Paris, pour en joüir le temps porté par iceluy, & ſuiuant l'accor fait & paſſé entr'eux,

Les exemplaire ont eſté fournis.

